Срѣднородопско овчарство.

Отъ В. Дечевъ.

I. Уводъ.

Срѣдно-родопски голѣми планини и села съ еднакви овчарски наредби, обичаи и носии.

Ако мислено съединимъ съ четири прави линии градове Пловдивъ, Неврокопъ, Кавала и Мъстанли (Султанъ-ери), ще се образува единъ правиленъ четвероѫгълникъ. Тъкмо въ срѣдата (центра) на тоя четвероѫгълникъ и на юго-западъ отъ селата Стойки, Сулица и Широка-лѫка (бивша Рупчоска околия, Пловдивско окрѫжие) се издига високата (2183 м.) и пространна планина „Карлъкъ" съ два отдѣлни величествени върха, наричаеми „Пириликъ" и „Мюлкъ-тепе". Карлъкъ е вѫзелъ на четири високи и нѣколко по-низки планински вериги. Едната висока планинска верига, която е съставена отъ планинитѣ Карлъкъ—Крушова—Улуайля—Кушларъ—Еллидже, се простира въ посока къмъ югъ и юго-истокъ; другата висока верига, съставена отъ планинитѣ Кара-манджá—Калъчъ-бурунъ—Чилъ-тепе—Енихапъ-тепе—Каракуласъ, се простира въ посока къмъ сѣверо-истокъ; третата верига, съставена отъ планинитѣ Кара-манджá—Аи-Чалъ—Кара-балканъ—Персенкъ — въ посока къмъ сѣверъ, и четвъртата, съставена отъ планинитѣ Карлъкъ—Карталъ—Каинъ-чалъ — въ посока къмъ юго-западъ. За четиритѣ главни вериги сѫ скопчени и отъ двѣтѣ имъ страни други по-кѫси и низки вериги, които пакъ се разклоняватъ на многобройни гребени и бърда, раздѣлени едни отъ други съ падини, дълбоки дерета и ярове. Изброенитѣ по-горѣ планини и разклоненията имъ сѫ покрити на върховетѣ съ гѫста кѫса и еднообразна трѣва, наречена *картолъ;* въ срѣдата съ разнообразни, рѣдки трѣви, борикови, букови и елови гори, а при политѣ съ рѣдки разнообразни трѣви, дѫбови гори, овощни и други дървета. До 900 метра височина се простира *дѫбовиятъ поясъ,* а отъ тамъ нагорѣ *бориковиятъ, буковиятъ и еловиятъ поясъ.* Послѣдниятъ поясъ е най-годенъ за лѣтни пасбища на овце.

Въ долинитѣ и по припецитѣ между дѫбовия и бориковия поясъ и по-високо сѫ разположени слѣднитѣ голѣми села: Чепеларе, Стойки, Върбово, Широка-лѫка, Чюкуръ-кьой, Богутево, Лѫкавица, Дрѣново, Орѣхово и Манастиръ (бивша българска Рупчоска околия); Лѣсково, Брезе, Мугла, Кестенджикъ, Триградъ и Балабанъ (турска Рупчоска околия — бивши напрѣдашни вакъвски села); Пашмаклий, Райково, Устово, Горно и Долно Дере-кьой, Чокманово, Петково, Карлуково, Левочово, Арда, Смилянъ, Тозъ-бурунъ, Текиря и Козлуджа (Ахѫ-челебийска кааза, Турция); Габрово (Ксантийска кааза) и Давудьово (Еридереиска кааза). Голѣма часть отъ жителитѣ на тия села сѫ

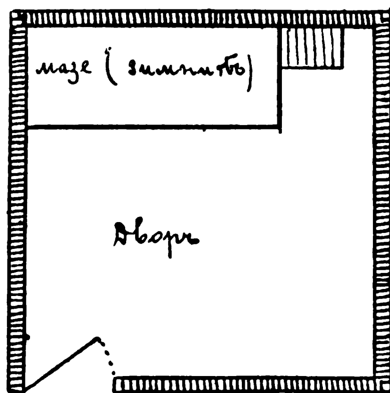
били и сж овцевъдци. Нравитѣ, обичаитѣ, носиитѣ и овчарскитѣ наредби у тия овцевъдци, зети въ цѣлость, сж еднакви. Съвсѣмъ малкитѣ различия, които се забѣлѣжватъ, сж се появили неотдавна, и то подъ влиянието на други мѣстни (частични) културни промѣнения.

Въ срѣднитѣ Родопи има още много села, които по-горѣ се не споменуватъ и на които часть отъ жителитѣ сжщо се занимаватъ съ овцевъдство. Но понеже тѣхнитѣ овчарски наредби сж различни и добрѣ не сме ги изучили, то ги изоставяме, а описваме само овчарскитѣ наредби, носиитѣ, нравитѣ и обичаитѣ на овцевъдцитѣ отъ изброенитѣ по-горѣ села.

Срѣднородопски кжщи.

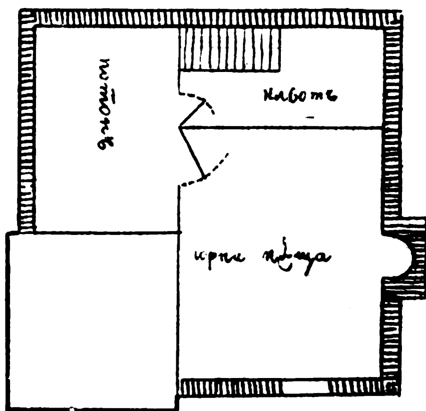
Кжщитѣ въ Срѣднородопскитѣ села по вънкашния си изгледъ и вжтрѣшното си разпрѣдѣление се дѣлятъ на три главни типа: 1) *чисто селски*, който е най-старъ, 2) *колибарски* и 3) *градски* (най-новиятъ). Кжщата отъ първия типъ е четвъртита двукатна сграда съ каменни стѣни, малки прозорци и еднокрилна широка външна врата на долния катъ. Сградата е покрита съ плочи. Вънкашнитѣ стѣни не сж измазани съ варь, а вжтрѣшнитѣ сж измазани съ бѣла глина или съ рѣдка варь. Коминитѣ сж дебели. На горния етажъ стърчи каменна пещь, която е залѣпена на вънкашната страна на зида и е подпрѣна съ *дереци* (стълпове). На прозорцитѣ сж прѣпрѣчени дървени *топузлии* пармаклъци и се затварятъ извжтрѣ съ дъсчени *сюрмье-капаци*. Вжтрѣшното разпрѣдѣление е такова: на долния катъ има само едно отдѣление, което служи за *мазé* (зимникъ), а останалото пространство, наречено *вотрьшенъ дворъ*, служи за поднечване на дърва, земледѣлчески и овчарски прибори. Горниятъ катъ е раздѣленъ на четири отдѣления: *коща за сьедене* (живѣене), *кьошкъ* (малка стаица за госте), *кльетъ* (килеръ) съ миелникъ и *потонъ* (коридоръ), отъ който се спуща *скáлата* (стълбата) за долния катъ. Плѣвнята е направена отдѣлно отъ кжщата.

Староселски типъ.



Доленъ катъ.

Староселски типъ.

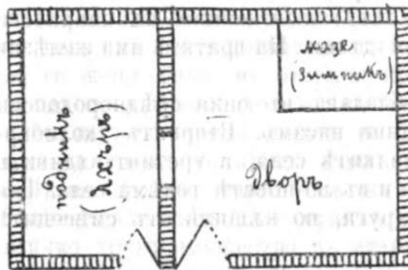


Горенъ катъ.

Кжщата отъ колибарския типъ е двукатна сграда, дълга 13—15 метра, широка 8—10 метра и висока 5—6 метра. Стѣнитѣ и прозорцитѣ сж такива, каквито сж на чисто селскитѣ кжщи. Сградата е покрита съ плочи, цѣпени дъски или ръжени снопе. На много кжщи отдѣлението, което служи за живѣене на хората, е покрито съ плочи, а отдѣлението, което служи за плѣвня и подникъ — съ снопе или дъски. Вжтрѣшното разпрѣдѣление е такова: долниятъ катъ е раздѣленъ съ каменна стѣна на двѣ нееднакви части. Едното

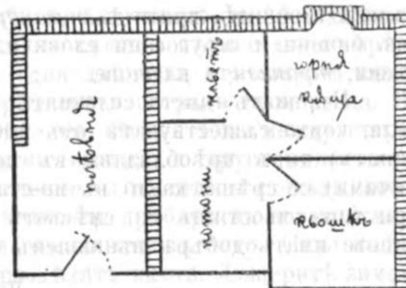
(по-голѣмото) се състои отъ дворъ и зимникъ, т. е. разпрѣдѣлено е така, както и въ чисто селската кѫща. Второто (по-малкото) отдѣление служи за *подникъ* (яхъръ). Горниятъ катъ е сѫщо раздѣленъ на двѣ части. По-голѣмата часть, която се намира върху двора и зимника е раздѣлена на стая за живѣне, *кьошкъ* (гостоприемна стая), *кльетъ* и потонъ; другата (по-малката) часть, която се намира върху подника, служи за плѣвня.

Колибарски типъ.



Доленъ катъ.

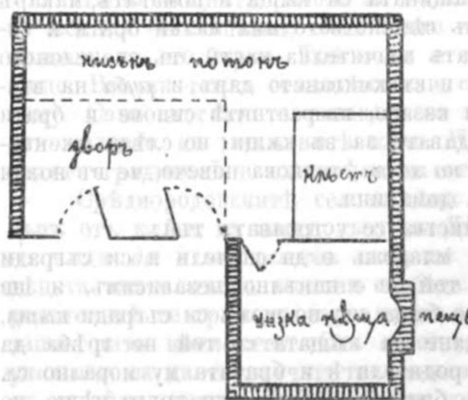
Колибарски типъ.



Горенъ катъ.

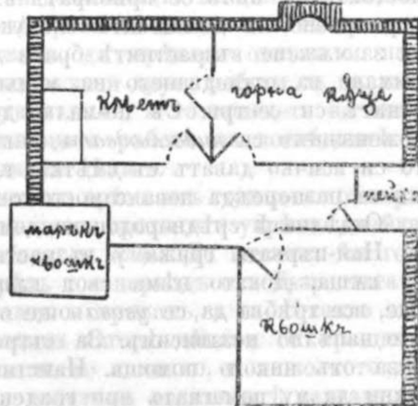
Кѫщитѣ отъ градския или инакъ нариченъ *дивитъ бичими* (прилични на дивитъ) типъ е многоѫгълна двукатна сграда. Долниятъ катъ е високъ 3—4 метра, а горниятъ $2^1/_2$—3 метра; $^3/_5$ отъ вънкашнитѣ стѣни на сградата сѫ каменни, а $^2/_5$ паянтови. На вънъ отъ главнитѣ стѣни стърчатъ разни пейки и други затворени чикми. На прозорцитѣ, които сѫ доста голѣми, сѫ прѣпрѣчени четвъртити букови пармаклъци. На кьошкьовитѣ и пейкинитѣ прозорци има двойни капаци, които се отварятъ навънъ, а затварятъ навѫтрѣ. На долния катъ има двѣ врати, отъ които едната е голѣма и е двукрилна, а другата е мъничка и еднокрилна. Мъничката врата се отдѣля отъ голѣмата само съ единъ стълбъ, дебелъ 30—40 см. Надъ вратитѣ има много широко, но кѫсо отверстие, запрѣчено съ дървени четвъртити пармаклъци. Сградата е покрита съ *тикли*. Стрѣхитѣ на покрива сѫ издадени навънъ 70—80 см. Вънкашнитѣ стѣни на сградата сѫ измазани съ *аладжа сува* (варь смѣсена съ пѣсъкъ), измазани сѫ съ нея само дребнитѣ камъни и междинитѣ, а не

Доленъ катъ.



Дивитъ-бичими типъ.

Горенъ катъ.



Дивитъ-бичими типъ.

и едритѣ камъни. Вѫтрѣшното разпрѣдѣление е такова: на долния катъ край двѣтѣ стѣни е направенъ *потонъ* (коридоръ), широкъ 2—3 метра и издигнатъ

надъ терена (пода) 2 метра. На единия край на потона е направена *ниската кощa* (малка зимна станца), а до нея е залѣпенъ малъкъ клѣтъ съ миелникъ. На другия край на потона е поставена стълбата, която води за горния катъ. Подъ низката кѫща се намира зимникътъ, а праздното мѣсто подъ стълбата и подъ останалата часть на потона служи за подпечване на дърва и други вещи. Дворътъ е постланъ съ плочи. Горниятъ катъ е раздѣленъ на шесть отдѣления: *горна кощa* (стая за живѣене), *пейка* (чикма), *кьошкъ* (гостоприемна стая), *малакъ кьошкъ*, *клѣтъ* и *потонъ* (коридоръ). Стѣнитѣ сѫ измазани съ варь, а таванитѣ, вратитѣ, *мусандритѣ* (дулапитѣ) и *дюшемето* сѫ направени отъ бичени и стругосани елови или борикови дъски. На вратитѣ има желѣзни резии, *тракизи* и ключове.

Първиятъ (чисто селскиятъ) типъ прѣобладава въ ония срѣднородопски села, които сѫществуватъ отъ 200—300 години насамъ. Вториятъ (колибарскиятъ) типъ прѣобладава въ новитѣ и малкитѣ села, а третиятъ (дивитѣ бичими), се срѣща както въ по-старитѣ, така и въ по-новитѣ голѣми села. Тия три типа чьостишъ се смѣсватъ едни съ други, но кѫщитѣ отъ смѣсенитѣ типове иматъ добъръ вънкашенъ изгледъ.

Домакинства.

Въ срѣднитѣ Родопи населението живѣе въ малки самостоятелни домакинства. Задруги не сѫществуватъ, защото не могатъ да вирѣятъ. Само у мухамеданитѣ се срѣщатъ тукъ-тамъ задруги, но и тѣ бърже се разпадатъ. Задружниятъ челяденъ животъ у мухамеданитѣ може да сѫществува само при изключителни условия. Извѣстно е, че мухамеданската религия допуща двама, трима и повече братя да водатъ за жени двѣ, три и повече сестри. Когато двама братя сполучатъ да се оженятъ за двѣ сестри, тѣ могатъ да живѣятъ и работятъ заедно 20—25 години, но ако женитѣ имъ се отъ двѣ чужди сѣмейства задружниятъ животъ е невъзможенъ. Първиятъ идеалъ на всички родопчани и родопчанки е, да се отдѣлятъ отъ общото домакинство, да си стъкмятъ отдѣленъ домъ и да си живѣятъ самостоятелно. Докато синоветѣ станатъ на 18 години, и дъщеритѣ сѫ още моми (неомѫжени), въ кѫщи заповѣдватъ бащата и майката; тѣ управляватъ безъ ограничение и цѣлото стопанство. Но отъ 18-годишната си възрасть нагорѣ синоветѣ сѫ свободни да се отдѣлятъ и работятъ самостоятелно. Обикновено синоветѣ до оженването си не се отдѣлятъ окончателно отъ бащиния си домъ. Тѣ ако и да работятъ самостоятелно, пакъ се прибиратъ въ бащината си кѫща и помагатъ, макаръ и ограничено, на домашнитѣ си. Ако въ сѣмейството има малки братя и сестри за мѫжене, възрастнитѣ братя даватъ значителна часть отъ спеченото си имане за отглеждането на малкитѣ и стъкмяването даръ и *руба* на възрастнитѣ си сестри. Съ по-малко думи казано, възрастнитѣ синове и братя до оженването си *нидоглъодватъ*, какво даватъ за въ кѫщи; но слѣдъ оженването си всичко даватъ съ смѣтка, т. е. *на заемъ*, толкова повече, че въ новия домъ се разпорежда нова самостоятелна домакиня.

Отдѣлнитѣ срѣднородопски домакинства се устрояватъ тъй:

Най-първата грижа у възрастния младежь е да спечели и си съгради нова кѫща. Докато нѣма своя кѫща, той не е напълно независимъ, и ще не-ще, все трѣбва да се *увива* още около баща си; но щомъ си съгради кѫща, той е напълно независимъ. За съграждане на кѫщата си той не трѣба да очаква отъ никого помощь. Наистина родителитѣ и братята му морално сѫ длъжни да му помогнатъ при граденето, било съ работа или друго нѣщо, но ако тѣ не направятъ това, никой нѣма да ги осѫди за постѫпката имъ. Единственото нѣщо, което бащата е длъженъ да стори, е, да даде даромъ потрѣбното мѣсто за новата кѫща, и то ако синъ му не е успѣлъ да си купи такова. Когато новата кѫща се покрие, и една стая се *доворши*, т. е. при-

способи за живѣене, синътъ поисква *прошка* отъ родителитѣ си и ги поканва заедно съ всички домашни и други роднини на *съоднуваница*. Послѣдната се извършва така. Бащата зима огънь отъ старата кѫща, отива въ синовата му и самъ накладва за пръвъ пѫть огъня на новото огнище. Слѣдъ това честитява кѫщата на сина си, благословява новия домъ и сѣда въ *горния буджекъ* на стаята. Едноврѣменно съ честитяването бащата подарява на сина си нѣкаква вещь (обикновено сѫдъ) и малко имане (волче, теле, овчица или друго животно). Майката и роднинитѣ сѫщо подаряватъ нѣщо на *новия домовникъ*. Послѣдниятъ гощава родителитѣ и роднинитѣ си. Ако синътъ до 30 годишната си възрасть не е могълъ да си съгради отдѣлна кѫща, а пъкъ е дошло врѣме да се жени, баща му отстѫпя приврѣменно една двѣ стаи отъ старата кѫща, за да се *пуднечи,* докато се сдобие съ срѣдства и съгради своя кѫща. Но и въ такъвъ случай синътъ се счита за отдѣленъ. Слѣдъ това между стария и новия домъ оставатъ само едни роднински връзки, а друго нищо ги не свързва. Докато старитѣ сѫ живи, съ изключение на вещитѣ и стоката, която отдѣлениятъ синъ си е купилъ отдѣлно и които си прибира въ новата кѫща, всичко друго имущество въ стария домъ си остава непокѫтнато. Само слѣдъ смъртьта на бащата, синоветѣ и дъщеритѣ раздѣлятъ имота. Дъщеритѣ зиматъ равни дѣлове съ синоветѣ. На дъщеритѣ при омѫжването имъ се дава само *руба* (дрѣхи), която отъ послѣ при раздѣлата на бащиното имане не се прихваща. Най-малкиятъ синъ се не отдѣля. Нему остава старата кѫща, обаче съ смѣтка, т. е. слѣдъ смъртьта на баща си той я зима за дѣлъ, като не търси отъ други имоти, или ако търси, старата кѫща се оцѣнява, и малкиятъ братъ откупува дѣловетѣ на по-голѣмитѣ си братя. Докато бащата и майката сѫ живи, двамата живѣятъ въ собствената си кѫща и се хранятъ отъ имотитѣ си, които малкиятъ имъ синъ обработва; но щомъ бащата умре, имотитѣ се раздѣлятъ, и майката ходи да живѣе по редъ у всички синове.

Отдѣлениятъ синъ или новиятъ домакинъ се оженва, завъжда челядь, заживѣва самостоятеленъ животъ и по-нататакъ върви по сѫщия пѫть, по който е вървѣлъ и баща му. Изпърво новиятъ домъ е скромно стъкменъ. Покѫщнината му се състои само отъ нѣколко мѫжови вещи, донесени отъ бащината му кѫща; отъ рубата на стопанката, донесена отъ бащината ѝ кѫща и отъ сватбенския *шювишъ* (сѫдове и други прѣдмети). Но въ течение на нѣколко години домътъ се снабдява съ всички потрѣбни за домакинството нѣща, и домакинята нѣма вече нужда да заима едно-друго отъ съсѣдитѣ си.

Чисто кѫщнитѣ работи въ Родопскитѣ домакинства всецѣло сѫ възложени на жената — стопанка. Кога какво ще се прави въ кѫщи или въ градината, мѫжътъ се не бърка. Той само е длъженъ да прѣнася отвънъ и повече нищо. Всички тежки земледѣлчески, скотовъдски и други работи сѫ възложени нему. Само жътвата е оставена на женския полъ, и то повечето на момитѣ, отъ колкото на омѫженитѣ жени. Най-главната работа на послѣднитѣ е да редятъ градинитѣ и кѫщитѣ и да отгледватъ дѣцата.

Срѣднородопскитѣ селски дѣца повечето врѣме отъ годината прѣкарватъ вънъ отъ кѫщи, на чистъ въздухъ. Дѣтето щомъ проходи и укрѣпне, майка му го пѫди *да е ни залисва и да хѝ ни бави въ кощи*. До шестата си година дѣцата иматъ пълна външна свобода. Прѣзъ тоя периодъ отъ възрастьта имъ, родителитѣ се грижатъ само да ги обличатъ и хранятъ, а за нѣкакво възпитание нито помислятъ. Отъ шестата година нагорѣ дѣцата се вращатъ на училище, за да се научатъ *помно-мало* на четмо и писмо, т. е. колкото да не сѫ съвсѣмъ *слѣпи*. Отъ десетата година нататъкъ родителитѣ захващатъ да размишляватъ, съ кого *да упрататъ* дѣтето: дали съ дюлгери, съ терзии или да *гу сторятъ* овчарь. Понеже тоя домашенъ въпросъ е много важенъ, толкова повече, че се насае до бѫдещето на дѣтето имъ, то при рѣшаването му се допуща да си изкажатъ мнѣнието всички домашни.

Овчари.

Карачерче. Бащата или настойникътъ, който е рѣшилъ *да направи* сина или внука си овчарь, пролѣтно врѣме, по *мандра вуруму,* ще помоли нѣкой кехая или чобанлъкъ-сайбия да приеме момчето за *карачерче* на мандрата. Ако кехаята или чобанлъкъ-сайбията се съгласи, 10—12 годишното момче ще се облѣче съ чисти дрѣшки, ще обуе нови царвулки, ще запаше на пояса *пищелчица отъ каргия,* ще нарами нѣкакво скѫсано шалче, и въ тоя каяфетъ ще отиде по *ѝтбивъ* или *прѣдой* на мандрата. Първата работа на карачерчето е да се *спузнае* съ кучетата, за да го не лаятъ и хапятъ и да си отсѣче *прочка* за *каране* овцетѣ въ *дукатя.* Слѣдъ отбивъ и прѣдой до *измизане на мандрата* карачерчето върши слѣднитѣ работи: сутринь, щомъ стане отъ сънъ, метнува си шалчето на нѣкоя греда отъ мандрата, *да не бави;* слѣдъ това стѣга си царвулкитѣ, защото вечерь ги не събува, а само разслабва; сетнѣ *нагриба* въ една *лѫлка* или *шепшекъ* вода и се омива *полно-мало,* като си избърсва лицето съ нѣкоя кирлива кърпица или съ рѫкава отъ *забуня* и *доламата.* Когато овчаритѣ отидатъ да вкарватъ овцетѣ въ *дукатя* за доене, карачерчето ги придружава и имъ помага при вкарването. Щомъ влѣзатъ всички овце въ дукатя, карачерчето заграждa голѣмата дукатска врата (порта) и вкарва по-малко овце въ *котарата,* отъ дѣто ги подава на насѣдалитѣ на столоветѣ овчари, за да ги доятъ. Като се свърши доенето, карачерчето отграджа голѣмата дукатска порта и отива въ мандрата. Докато мандражиитѣ мѣрятъ, подсирватъ, бъркатъ млѣкото и правятъ сирене, карачерчето събира дърва наоколо, *стика* огъня, мете мандрата, сипва *цвикъ* въ коритата на кучетата и мие паницитѣ, въ които сѫ яли мандражиитѣ и овчаритѣ. Освѣнъ тия работи карачерчето нагледва и пасе близу до мандрата болнавитѣ и *укуцнали* овци, ако има такива. При селскитѣ мандри нѣма постоянни карачерчета, защото често тѣхната работа изпълняватъ синоветѣ и внуцитѣ на *коинь-сайбиитѣ,* които по редъ, споредъ количеството на *надоенитѣ вѫдра,* дохаждатъ на мандрата *да си зематъ млѣкото.* Но на *сюрийскитѣ* (кехайскитѣ) мандри, постоянно има по едно-двѣ карачерчета, които стоятъ отъ Костадиновъ день до голѣма Богородица (Успѣние Богородично). На едно карачерче за 80—85 дневно слугуване на мандрата кехаята дава за възнаграждение: храна, каквато ядатъ всички мандражии и овчари, царвули колкото може да скѫса, 5—6 оки бито *(имансъсъ)* сирене и *урда* и 1—2 оки масло.

Малешина. Слѣдъ *разлочване* или разтуряне на мандрата, ако отдѣлнитѣ стада сѫ голѣми и мѫчно могатъ да ги пасатъ само възрастнитѣ овчари, то кехаята задържа и карачерчето да помага на овчаритѣ и на *ятака.* Карачерчето върши на ятака такива работи, каквито и на мандрата, т. е. носи вода, събира дърва, помага при доенето, мие вѣдрата и паницитѣ, при стрижене *распина* овцетѣ и подава *спони* и пр. Обаче карачерчето повече се задържа да помага на овчаря, когато му е голѣмо стадото, отколкото да помага на ятака. Когато карачерчето захване да ходи съ стадото, за да помага на овчаря при пасене на овцетѣ, то кехаята и овчаритѣ прѣставатъ да го наричатъ карачерче, а му даватъ друго наименувание: *малешина.* Малешината е прѣмо подчиненъ на овчаря, който пасе стадото. Каквото каже овчарьтъ, това върши малешината. Обикновенитѣ обноски на овчаря спрѣмо малешината сѫ: постоянни заповѣди, бой, псувни и други нагрубявания, но послѣдниятъ е длъженъ да търпи всичко, ако иска *да стане чимъкъ.* Малешината, по заповѣдь на овчаря, връща и събира овцетѣ, варди покрай нивитѣ и ливадитѣ да не *втесатъ,* носи торбата съ хлѣба и мѣха съ млѣко, ако нѣма магаре съ стадото *(бюлюка),* ходи понѣкога въ село за хлѣбъ и *кармило,* бди когато овцетѣ денѣ сѫ на *гилгьо,* а овчарьтъ спи и пр. Малешината помага на овчаря до Димитровъ день или до деня, когато се *окладисатъ* овцетѣ. Тогава кехаята

си прѣчиства смѣткитѣ съ всички овчари и ги условва наново. Малешината самъ не може да се условва. За помагането на ятака или на овчаритѣ до тогава, т. е. отъ голѣма Богородица до Димитровъ день, кехаята ще му даде за възнаграждение 50—60 гроша или 1—2 шилета, които сж и основата (ядката) на неговото бждеще стадо. Бащата или настойникътъ на малешината не му зима шилетата, а го оставя да си ги *прибълъжи* на свой особенъ *йень*.

Слѣдъ окладисване на овцетѣ, ако малешината е още слабичекъ тѣлесно или е малко опърничавъ (непослушенъ), той си остава въ село при родителитѣ или настойницитѣ. Прѣзъ зимата ходи на училище или пъкъ пасе 20—30 *селски овчици колкото за хлѣба*. Но ако малешината се укаже здраво, пъргаво и послушно момче, то кехаята, съ съгласието на родителитѣ или настойницитѣ му, го води *нахъ Eнидже съ овцетѣ*. Зимно врѣме на къшлата въ Енидженското поле малешината върши слѣднитѣ работи: пасе около колибата *изметя*, т. е. мършавитѣ и болнави овце, ако има такива; мете колибата, полива на кехаята, кога се мие, брани гоститѣ отъ кучетата, помага при ягнене на овцетѣ; а ако е на отдѣленъ *качамакъ* (ятакъ), събира дърва, носи вода и вари храна на овчаритѣ при качамака. Пролѣтно врѣме на малешината се прѣдаватъ *чангалитѣ* да ги пасе, и затова тогава се нарича *чангалджия*. Слѣдъ отбивъ, когато чангалитѣ се смѣсятъ съ другия сагмалъ, на малешината се възлага да пасе отдѣлно козитѣ-сагмалъ, ако има много такива, и въ такъвъ случай се нарича *козарь;* или пъкъ го *упратать съ йоза или шилетата* като помощникъ на другитѣ овчари. Тогава става и *истински,* т. е. сжщински малешина. По-рано, т. е. първата година, може да се каже е билъ малко по-долу отъ малешина. Втората година, длъжноститѣ и отговорноститѣ на малешината спрѣмо стадото и овчаря сж по-голѣми. Възрастнитѣ овчари доста злоупотрѣбятъ съ подчиненостьта на малешинитѣ. Особено есенно врѣме, когато се захващатъ *межитѣ* и *попрелкитѣ* и когато затлъстѣятъ овцетѣ, малешинитѣ много теглятъ. Овцетѣ се пасатъ вечерь много късно (до 3 часа по турски слѣдъ захождането на слънцето). Слѣдъ като се издоятъ и натъкмятъ въ ятака, възрастниятъ овчарь оставя малешината да ги чува (варди), а той си земе гегата и изфиряса нанѣкждѣ изъ тъмнината. Малешината, уморенъ отъ тичане цѣлъ день по бърдата и долинитѣ, има силно желание да си легне и заспи; но страхътъ отъ овчаря, отъ вълци, разбойници и тъмнината го заставя да дрѣме седнишкомъ или *наколченъ* край огъня и сегизъ-тогизъ да се *изруква* (провиква), щомъ чуе кучешко лаене. Но кждѣ е овчарьтъ въ това врѣме? Той или се весели на нѣкоя попрѣлка (седѣнка) въ село или пъкъ дѣбне въ тъмнината да открадне *за чеверме* нѣкой бравъ отъ чуждо стадо. Когато наближи да се съвне, овчарътъ си дохожда на ятака съ пълна чанта чеверме или съ *свита* китка на силяхлъка. Малешината, щомъ чуе грубия гласъ на заповѣдника си, трепва, ако е заспалъ, и бързо става да приготви едно друго, каквото е потрѣбно за прѣзъ деня. Така се *упица* и заяква малешината въ срѣдата на овчарското съсловие.

Прѣзъ втората година кехаята дава на малешината за хакъ (заплата): а) 10—12 ока вълна или да отпасе 10—12 овце (прѣзъ зимата), и б) 5 или 6 шилета (прѣзъ лѣтото); храна и царвули отдѣлно. Освѣнъ хака (заплатата) малешината си зима напълно вълната, ерината и максула отъ своитѣ овце, но бегликътъ на овцетѣ е за негова смѣтка. Слѣдъ 2 или най-много слѣдъ 4 годишно слугуване въ качество на малешина, младото овчарче се счита вече за истински овчарь. Прѣзъ това врѣме то е *направило* (спечелило) 20—30 овце и е достигнало до 16—18 годишна възрасть. Овцетѣ сж негова собственость, а приходитѣ отъ тѣхъ (вълна, масло, сирене и др.) ги е прибиралъ баща му или настойникътъ му. Отъ тия приходи се обличатъ и хранятъ всички домашни.

Истински овчарь. Всѣки стопанинъ, който има 200—300 овци свои или подъ наемъ, има нужда отъ единъ овчарь, а ако овцетѣ му сж отъ 300 до 500,

то трѣбатъ двама овчаря. Овчарь безъ свои овце рѣдко бива. Стопанинъ съ 200—300 овце, когато условя овчарь, най-първо пита, колко сѫ овчарскитѣ му овце. Ако овчарьтъ има 20—40 свои овце, приетъ е. Ако има повече отъ 100 или никакъ нѣма, по-мѫчно може да се приеме и услови. Безъ овце овчарь се не приима, защото нѣма да го боли за чуждата стока, а ако има въ стадото и свои овце, то еднакво ще се грижи за всички. Овчарь съ повече отъ 100 свои овце се не приима отъ стопанинъ, който има 200—300 овце, защото овчарскитѣ овце ще му бѫдатъ друга тежесть, толкозъ повече че годишната заплата на овчаря мѫчно може да покрие разноскитѣ на собственитѣ му 100 и повече овце. Обаче въ едрото овцевъдство, стари и опитни овчари се приимать съ 100 и дори 200 свои овце. Въ дребното овцевъдство има различни условия за приемане овчари. Ако овцетѣ ще прѣзимяватъ въ Родопитѣ или Пловдивско поле, то на овчаря се плаща по 50—70 лева за прѣзъ зимата и по 12—15 шилета за прѣзъ лѣтото. Шилетата се прѣсмѣтатъ на чобанлъкъ, т. е., ако чобанлъкътъ на единъ стопанинъ се състои отъ 260 овце, то лѣтниятъ хакъ на овчаря ще е 13 шилета, а ако овцетѣ сѫ 300, то овчарскиятъ хакъ ще е 15 шилета или отъ 20 овце едно шиле. Ако ли пъкъ овцетѣ прѣзимяватъ въ Ениджеснско поле, то зимниятъ овчарски хакъ е: *отпасване 50—80 свои овце.* Отпасване значи овчарьтъ да има право да пасе на кышлата 50—80 свои овци безъ да плаща за тѣхъ *отлахакъ,* т. е. право за паша, и безъ да се мѣси въ другитѣ разноски на кышлата, съ изключение на беглика, който си остава за негова смѣтка. За прѣхранването на една овца въ Ениджеснско поле отъ Димитровъ день до Георгевъ день ставатъ разноски 10—12 гроша, но безъ беглика. Въ тия разноски влизатъ отлахакътъ, храната на овчари, кучета, госте и пр. Значи, ако единъ овчарь се е условилъ да *отпасе* 60 овце, то зимната му заплата се равнява на 720 гроша, като се прѣсмѣта по 12 гроша разноски за всѣка овца. Има ли овчарьтъ 60 овце, смѣтката му е уравнена. По-малко ли му сѫ отъ 60, ще му придаватъ, по-много ли му сѫ, ще придава. Лѣтната заплата е сѫщата, т. е. на 20 овце едно шиле. Ако овчарьтъ е условенъ съ пари (когато овцетѣ прѣзимяватъ въ Родопитѣ и Пловдивско поле), то стопанинътъ е длъженъ споредъ особеното условие да доставя зимна храна и на овчарскитѣ овце, но при сключване на годишната смѣтка да спадне тая храна и другитѣ разноски отъ заплатата на овчаря. Ако овцетѣ прѣзимяватъ въ Родопитѣ и Пловдивско поле, стопанинътъ дава и царвули на овчаря, безъ да му ги прихваща на заплатата. Овчарьтъ е длъженъ да има поне едно свое куче, което се храни отъ стопанина на стадото. Ако се случи овчарьтъ да се разболѣе или по други причини е принуденъ да напустне стадото за 5—10 или повече дни, той си хваща *гюлюкчия* за своя смѣтка, за да го замѣстя, т. е. да му *попасе овцетѣ.* Разноскитѣ за лѣкуване и погребение на овчаритѣ сѫ за смѣтка на самитѣ тѣхъ. Стопанитѣ или кехаитѣ не сѫ длъжни на овчаритѣ си друго освѣнъ да ги хранятъ съ обикновена овчарска храна и да си имъ плащатъ хака (заплатата). Че нѣкой овчарь ималъ нужда отъ отпускъ, че го затворили, че се билъ разболѣлъ и има нужда отъ добра храна и пр. — всичко това остава за смѣтка на овчаря. Наистина кехаята дава и доставя каквото трѣба на овчаря или домашнитѣ му, но всичко дадено, съ изключение на дребнитѣ подаръци, се прихваща при сключване на смѣтката му. Истинскиятъ овчарь трѣба да бѫде и *кабадаия,* т. е. да е облѣченъ като кехая, а въоръженъ като *пампа.* Кехаитѣ мразятъ *разсурнати* овчари и много пѫти на овчаря се дава малка заплата (хакъ) само затова, защото *не е сербесъ и кабадаия.* Прочее овчарьтъ е длъженъ да се носи така, че да не възбужда смѣхъ у кехаята и янъ кехаята.

Напущане овчарството. Когато единъ истински овчарь придобие 80—100 овце и икономиса 3—4000 гроша пари, той *се заглавева* (загодѣва), а когато овцетѣ му станатъ 150—200 и паритѣ 5—6000 гроша, той напуща овчарството

и се жени. Срѣдно родопскиятъ овчарь се глави, когато стане на 25—26 години а се жени, когато навърши 28—30 години, т. е. той ходи главенъ 2—3 години. Имало е много случаи, дѣто овчари да *се главьотъ* и по 7 години. Докато овчарьтъ е главьенъ, той си прави кѫща и купува градина, ливада или часть отъ нѣкоя близка до селото му планина.

Имането (сѫстоянието) на пестеливъ овчарь, слѣдъ като се ожени и прѣстане самъ да пасе овце, се състои отъ кѫща за 3—4 хиляди гроша, ниви, ливади, градини и пр. за 500—1000 гроша, 100—150 овце, 1—2 кучета, едно магаре, 500—1000 гроша готови пари и разни звънци, чанти, паласки и пр. Най-голѣмиятъ *меракъ* (желание) на новия домакинъ е да стане кехая, т. е. *да кара* аговски (сюрийски) овце или да купува отдѣлна кѫшла, на която да настанява своитѣ и чужди (съ отлахакъ) овце. Ако успѣе да постигне това, той и младата му стопанка се *нохухорюватъ* и захващатъ да живѣятъ като всички кехаи; но ако не успѣе да стане изведнажъ кехая, бившиятъ овчарь, споредъ своето състояние и умствени способности, захваща тия работи: условва свой овчарь да му пасе овцетѣ, като прибере и чужди, за да се натъкми единъ чюбанлъкъ, или пъкъ намѣсва своитѣ овце въ чуждъ чюбанлъкъ; събира, купува и продава кожи, овце, масло и пр., занимава се съ земледѣлие и сѣче пожарь; пасе съ *гюнмюкъ* чужди овце (домазлъкъ и желеплкъ); помага на касапитѣ и готвачитѣ и чьостищъ (като си *крати* овцетѣ и осиромашее) става дюлгеринъ!

Всѣкидневни овчарски дрѣхи и други принадлежности.

Облѣкло. Всѣка пролѣть овчарьтъ ще отдѣли и прати на домашнитѣ си по 15—20 оки вълна, за да изработятъ за него и тѣхъ *бѣли и черни аби.* Овчарьтъ винаги праща вълна повече, отколкото е потрѣбна за неговитѣ дрѣхи. Излишъкътъ е подаръкъ (или възнаграждение) на майка му и сестритѣ му въ замѣна на тѣхния трудъ, употрѣбенъ за изработване на абитѣ. За вапцилка на абитѣ и други дребни разноски, овчарьтъ плаща отдѣлно на майка си или бояджийката. Сѫщо и на терзията овчарьтъ плаща отдѣлно за ушиване на дрѣхитѣ.

Всѣкидневното облѣкло на истинския овчарь се състои отъ:

1-о Терликъ, изкусно уплетена шапка отъ бѣлъ и осуканъ *тиръ* (тер-ипликъ). Носи се подъ феса върху косата. Овчаритѣ сами го плетатъ. Струва . . . . отъ 3 до 5 гроша

2-о Долна бѣла риза отъ домашно конопено или памучно платно, дълга до колѣнѣтѣ съ широки рѫкави; шевъ домашенъ . 6 „

3-о Долни бѣли или бозиневи гащи отъ домашно конопено или вълнено платно, широки, безъ крачули, връзватъ се съ вракузунъ. Шевъ домашенъ. Струватъ . . . . 30 „

4-о Фесъ червенъ меджидие, носи се върху терлика . . 10 „

5-о Бело кечѐно (арнаутско) кюлявче, което понѣкогажъ замѣства феса. Струва . . . . 3 „

6-о Мумѝя (черна кърпица), която се завива около феса или кюлявчето. Струва . . . . 2 „

7-о Забунъ или джамаданъ отъ домашна тефтикова аба, обшитъ съ единъ топъ черъ гайтанъ. Струва: 3 аршина аба за 30 гроша, единъ топъ гайтанъ 3 гроша и за ушиване (уста-хакъ) 6 гроша; всичко . . . . 39 „

8-о Доламо отъ домашна груба черна аба струва колкото и забунътъ, т. е. . . . . 39 „

9-о Поесъ отъ тънко изпредена бѣла и послѣ вапсана вълна, димитно изтканъ (изтъканъ), дългъ отъ 3 до 4 метра. Цвѣтъ алено-червенъ съ напрѣчни черни рѣзки на краищата. Струва . . 18 „

10-о Шалваре, ушити отъ 5 аршина домашна груба черна аба, обшити съ вълнена връвь или гайтанъ. Струватъ: 5 аршина аба за 50 гр., връвь или гайтанъ 6 гр. За ушиване 6 гр. всичко 62 гроша

11-о Калчете (калцуни) отъ домашна груба бѣла аба, обточени (обшити) съ гайтанъ. Струватъ: аршинъ и половина аба за 15 гр., топъ черъ гайтанъ 3 гр. и за ушиване 3 гр.; всичко . . 21 „

12-о На́вуе (навуща) отъ груба бѣла аба, струватъ: 3 аршина аба по 6 гр. аршинътъ . . . . 18 „

13-о Шелъ (шалъ) червенъ дългъ 2 метра, широкъ 1 метръ и 30 сантиметра, направенъ отъ бѣла вълна, послѣ алено-червено вапсанъ, ситно (димитно) изтканъ (изтъканъ), добрѣ уваляно. Употрѣбя се лѣтно врѣме. Струва отъ 90 до . . . . 120 „

14-о Кьепя (ямурлукъ) безъ ръкави, съшита безъ гайтанъ или съ вълнена връвь, отъ домашна груба, бозинева аба. Употрѣбя се зимно врѣме. Струва: 7 аршина аба за 70 гр., за връвь 2 гр. и за ушиване 8 гр.; всичко . . . . 80 „

15-о Царвуле съ малкитѣ тасмици (каиши) за *прашкитѣ* отъ сурова говежда или биволска кожа. Струватъ единъ чифтъ 6 гр. За една година овчарьтъ срѣдно износва 15 чифта царвули, които струватъ . . . . 90 „

Обща стойность на всичкото облѣкло . . 543 гроша

Шалътъ и кебето се употрѣбятъ по 2 и 3 години, а другото облѣкло една или най-много двѣ години. Прочее, за да има овчарьтъ всѣкога здраво (нескжсано) облѣкло, трѣба всѣка година да похарчва по 300 гроша за отдѣлни парчета дрѣхи.

Въоржжение и други лични овчарски такъми. Срѣднородопскиятъ овчарь, особено тоя, който пасе сюрийски (кехайски) овце се счита за не добрѣ *курдисанъ*, т. е. лично натъкменъ, ако не придобие и носи слѣднитѣ оржжия и дрънкалки:

1-о Паласка талатинена или сахтянена, дълга и широка 15 см., съ капаче отъ сжщия мѣшинъ. На крайщата, дѣто се свръшватъ ржбоветѣ на паласката, сж пришити двѣ тасми (каиши), на които незашититѣ крайща се скопчватъ съ малка *спръожда*. На тасмитѣ има заковани жълти метлически пулове. Паласката се прикачва прѣзъ рамото подъ дуламата, но така, че тя (паласката) да виси подъ мишницата, а пуловетѣ, що сж на тасмитѣ, да се виждатъ отпрѣдъ на гърдитѣ. Въ тая паласка овчарьтъ туря игли, конци, малко огледалце, гребенъ и други дребулии, а ако нѣма *пиринчени* паласки, туря въ нея още огниво, прахань, кремъкъ, кибритъ и пр. Тая паласка струва . . . . 6 гроша

2-о Рьеменъ (коженъ поясъ) широкъ 8—10 см., скопчва се отпрѣдъ съ голѣма желѣзна спрьожда. Послѣдната по формата си прилича на голѣма печатна буква Ш. Рьеменътъ се носи на кръста върху вълнения поясъ, но горѣ кждѣ гърдитѣ. Струва . . 25 „

3-о Силехлокъ, талатиненъ или сахтяненъ, съ 5—6 листа назжбени по крайщата. Вжтрѣшното листо е по-дълго и стърчи навънъ покрай корема на овчаря. Когато вали дъждъ или снѣгъ, овчарьтъ прѣвива това листо навънъ за да служи като покривка на ножоветѣ и пищовитѣ. Вънкашното листо на силяхлъка е нашарено съ метлически пулове и други украшения. По срѣдата на това листо се завива и тасмата (каишя), която стѣга силяхлъка. На силяхлъковата тасма отъ лѣва страна до самитѣ крайща на листата е прикрѣпена съ спрьождица една малка тасмица въ видъ на брънка (халка). Тя служи за подпора на запасанитѣ дълги ножове. Силяхлъкътъ е винаги напоенъ съ лой и масло. Струва . . 50 „

4-о Рьеменъ малъкъ, широкъ 2—3 см. Опасва се подъ широкия поясъ и служи за *навиране* на него паласки, калемлици и други такъми, ако тасмата на силяхлъка е недостатъчна. Струва 6 гроша

5-о Двѣ пиринчени паласки, изкусно направени и ушарени. Тѣ сж дълги по 13 см., широки 12 см. и дебели 5 см. Иматъ форма на малки сандъчета или кутийки. На едната (задньта) широка страна иматъ *замъти* (споени съ калай) метални пластинки, прѣзъ които се *провира* (прѣкарва) тасмата на силяхлъка или по-тѣсниятъ рьеменъ. Носятъ се отъ дѣсна страна или на кръста тъкмо по срѣдата на вълнения поясъ. Въ тѣхъ овчарьтъ туря кремъкъ, прахань, кибритъ, игли, момински китки и пр. Двѣтѣ струватъ . . . . 30 „

6-о Яхламарникъ, изкусно изработена пиринчена кутийка съ капаче, дълга 6 см., широка и дебела 4—5 см. Отпрѣдната дъсчица (стѣна) е продължена малко надолу и се изострюва. По края на продължената часть има дупки, прѣзъ които сж прокарани синджирчета и други треперушки. На повръхностьта на тѣснитѣ стѣни сж прокарани тасмички за закачане. Яхламарникътъ виси окаченъ на силяхлъковата тасма, и то отъ лѣвата страна. Въ него се турятъ парцали, натопени съ мазь (тлъстина), извадена отъ свиркитѣ (пищалнитѣ кости) на овцетѣ. Съ яхламата овчарьтъ яхладисва (натопява) оржжията си и другитѣ металически нѣща. Струва 6 „

7-о Лажичникъ, коженъ *калопъ* (калъпъ) за три лъжици, които сж направени така, че се тѣсно прилѣпятъ една о друга. Лъжичникътъ съ лъжицитѣ се запасва на пояса или силяхлъка. Струватъ: лъжичникътъ 1 грошъ, лъжицитѣ 2 гроша; всичко . . 3 „

8-о Угниву стоманено, изкусно направено и нашарено, прилично на голѣма печатна буква Я. Единъ отъ крайщата или клоноветѣ му е сплесканъ и прилича на *отвьортка*. Съ него овчаритѣ си *развортатъ* бурмитѣ отъ пищолитѣ. Другиятъ клонъ има форма на тънъкъ прѣсѣченъ конусъ. Съ него се развърта бурмата, която стѣга кремъка на пушката. Огнивото е вързано съ тънъкъ металически синджиръ, дълъгъ около 60 см. или пъкъ съ тѣсна тасма. Тамо, дѣто е вързано огнивото у синджира, има малка халчица, за която сж закачени подвижни металически шилца и щипки. Свободниятъ край на синджира се връзва или прокарва за една спрьожда отъ силяхлъка, и то отъ дѣсна страна, а огнивото се *мушка* (вьвира) въ една отъ гънкитѣ на силяхлъка. Така натъкмено огнивото, синджирьтъ му свободно се люлѣе и дрънка край кълката на овчаря. Понѣкогажъ овчарьтъ събира синджира, а оставя самото огниво да виси и дрънка на дѣсната му кълка. Огнивото съ синджира струва . . . . 6 „

9-о Тасми-зюнки, двѣ кжси и тѣсни кожани коланчета съ спрьожди. Опасватъ се подъ колѣнѣтѣ върху горнитѣ крайща на калцунитѣ, за да се не смъкватъ послѣднитѣ надолу къмъ петитѣ. Струватъ . . . . 2 „

10-о Двѣ тасми, дълги по 1 единъ метъръ и широки по 4 см. На крайщата иматъ малки желѣзни *гачки*. Овчарьтъ увива тия тасми върху калцунитѣ отъ ходилата нагорѣ и ги закачва съ гачкитѣ о калцунитѣ. Тѣ замѣстватъ козиневитѣ връви. Струватъ . . 12 „

11-о Чента отъ извадена ярешка кожа. На шиеника кожата е съшита сплескано. Сплесканостьта, която е дълга 12—13 см., а широка 10 см., е ушарена съ шевъ отъ кожа и яки конци и е окичена съ висулки сжщо отъ кожа. На висулкитѣ сж нанизани

сини *сиице* (мониста). На едната страна има залѣпено малко огледалце. Дупкитѣ, дѣто сѫ били прѣднитѣ крака на ярето (ножнитѣ) сѫ събрани и съшити кълбообразно и на кълбата има много осукани висулки *(кичилки)* отъ извадена и тънко нарѣзана кожа *(кишьо)*. Отверстието на чантата се *набира* (сбира и разтѣга) посрѣдствомъ тасма провр́ѣна (прѣкарана) прѣзъ десетина пробити дупки на кожата около отверстието. Тамъ, дѣто се събиратъ двата края на раздвоената тасма, е прикачена една изработена (ушарена чрѣзъ дълбане) кость, дълга 13 см. и широка 8 см. Вглъбнатинитѣ (шаркитѣ) на костьта сѫ напълнени съ червенъ восъкъ. Чантата се носи прѣзъ рамо на гърба. Въ нея овчарьтъ туря хлѣбъ, чеверме, соль и разни други дребулии. Ако овчарьтъ е гайдаджия има и втора чанта, въ която туря само гайдата си. Струва . . . . 50 гроша

12-о Гайда каба сеслия отъ ярешка кожа. *Бручилото* и гайданицата сѫ ушарени чрѣзъ рѣзба (марангозъ). За да се непукатъ бручилата, крайнитѣ вглъбнатини отъ рѣзбата се заливатъ съ калай, въ видъ на зигъ-загове и квадратчета. Долниятъ край на гайданицата е малко прѣвитъ напрѣдъ, а на изпѫкналостьта ѝ отзадъ (петата) има окачени висулки (треперушки) отъ синджирчета. На едно синджирче има орловъ нокътъ, съ който гайдаджията *чехте* дупкитѣ, за да управи, т. е. нареди, въ хармония гласоветѣ. Струва 50 „

13-о Кавалъ еклемьо, т. е. съ фаланги. Струва . . . . . 12 „

14-о Тифьекь (пушка) чикмаклия (кремаклия) съ седефени шарки на *кундака*. На него има пришита за халкитѣ на бѣлѣзицитѣ дълга разравлена (отпустната) тасма. Овчарьтъ носи пушката окачена за тасмата на лѣвото си рамо, като държи кондака ѝ съ лѣвата си рѫка. Съ пушката овчарьтъ бие мечки, вълци, диви говеда и се брани отъ нападатели (неприятели). Струва . . . . . 120 „

15-о Пищолъ (пищовъ) чекмаклия, съ желѣзенъ или пиринченъ тасъ (кондакъ). Тасътъ е объль (топчестъ). Пищовътъ се запасва на силяхлъка, но така, че дръжката (кондака) да излиза много напрѣдъ отъ силяхлъка и да е въ хоризонтално положение. Съ пищова овчарьтъ гърми да плаши вълци, да развеселява моми и момци по жетва и попрелки, да *оттода* шилетата на отбивъ, а много пѫти и да се защищава. Струва . . . . 50 „

16-о Каракулакъ (ятаганъ), ножъ дълъгъ метъръ и повече, съ шилестъ връхъ, навѫтрѣ къмъ острата часть малко свитъ. Дръжката е направена отъ черни кости, на края разперени. Тия тѫпи перки приличатъ на уши, и затова ножътъ се нарича *каракулакъ*. Ножницата е дървена, но обвита съ тенекия и кожа отъ *иланъ балъкъ* (ахелъ, змиорка). Каракулакътъ се носи на силяхлъка за салтанатъ, отбрана и нападения. Струва . . . . 50 „

17-о Ножъ малъкъ, правъ, дълъгъ 30—40 см., запасва се на силяхлъка, но много да се не вижда. Съ него овчарьтъ коли овце, рѣже хлѣбъ, прави царвули и пр. Струва . . . . 10 „

18-о Кашьо (харбия). Валчесто желѣзо, дълго 40—50 см., съ пиринчена топчеста дръжка, хубаво изработена. Вързана съ тасмица. Кашьотътъ се запасва на силяхлъка. Служи за пълнене (натъпкване) на пищова. Струва . . . . 5 „

19-о Харбия съ дилафъ съ сѫщата форма като кашьота, само че на дръжката е прикрѣпено желѣзно дилафче (машица), което се мушка (вэвира) въ кухо цилиндрическо желѣзо, дълго и дебело като кашьота. Служи за *вщапчюване* (хващане) нажежени вѫглени и за пълнене пищова. Струва . . . . 10 „

20-о **Калемликъ**, мѣшиненъ калъпъ за 10—15 тенекияни калеми, които се пълнятъ съ барутъ и сачми. Капакътъ на калемлика е обшитъ съ прости *симтени конци* (фалшивъ клапуданъ). Калемликътъ се навира на силяхлъковата тасма или малкия коженъ ръеменъ и се носи на вълнения поясъ отпрѣдъ подъ гърдитѣ. Съ калемитѣ струва	4 гроша
21-о **Крушумарникъ**. Крушообразна сахтянена паласка дълга 15 с. м. съ висулка отъ едри сини *синце* (мониста). Закачва се на силяхлъковата тасма, и близу до ахламарника. Въ него се турятъ 15—20 валчести куршуми за пушката и пищола. Струва .	3 „
22-о **Рогъ за бароть**, тънката часть на волски или биволски рогъ. На върха на рога е пробита дупчица, която се запушва съ дървена запушалка, а дъното (основата) е затикнато съ дървена дъсчица. Междинитѣ (яралъцитѣ) сѫ замазани съ смола или друго лѣпкаво вещество, за да не влиза вѫтрѣ вода. Посрѣдъ рога извънъ има закована желѣзна халчица, прѣзъ която е проврѣна тънка тасмица. Рогътъ виси до куршумарника. Въ него овчарьтъ държи барутъ. Струва	2 „
23-о **Кьерта** (мѣрка за барутъ). Кухъ пиринченъ цилиндъръ, дълъгъ 14 с. м., широкъ въ диаметъръ 3 с. м. Вѫтрѣ има подвижно металическо бутало, което не може да се отдѣли съвсѣмъ отъ цилиндъра. Лостътъ на буталото е отбѣлѣженъ съ рѣзки и цифри като кантаровъ лостъ. Щомъ се дръпне буталото навънъ, отваря се кухината. Въ нея се сипва барутъ, и послѣ се тика или изважда буталото, споредъ колкото драма трѣба да се отмѣри барутъ. Кертата се окачва до куршумарника. Струва	5 „
24-о **Малка лѣлчица**. Замѣства по нѣкогажъ рога . . .	1 „
25-о **Гьега**. На края на дълъгъ дрѣновъ, или отъ друго жилаво дърво прътъ е споена (стегната) съ широка желѣзна брънка (калка) дървена *криволичка* дълга 22 с. м.: това е гегата. Тя прилича горѣ-долу на печатната буква *Л*. Служи за хващане (за крака) на отдѣлни брави. Струва	3 „
26-о **Филдишенъ** (отъ слонова кость) *гребенъ*, дълъгъ 8 с. м. широкъ 6 с. м. Съ него овчарьтъ се *чеше* по главата. Струва . .	4 „
27-о **Малка варгулата**, мукавена или тенекияна *кутийка* съ огледалце на капака. Въ кутийката овчарьтъ туря *буюкъ я* (миризлива мазь) за мустацитѣ. Струва	1 „
28-о Игли, конци, шила и пр. Струватъ	3 „
Всичко . .	529 гроша

И така единъ истински овчарь носи на себе орѫжия и други такъми за 530 гроша. Всички тежатъ отъ 15 до 20 оки. Овчарьтъ купува и изработва такъмитѣ постъпенно, въ течение на 3—4 години, и то съразмѣрно съ увеличението на овцетѣ му. Обаче не всички овчари носятъ толкова много дрънкалки. По-пестеливитѣ, по-скромнитѣ и по-*разсурнатитѣ* се задоволяватъ и съ половината отъ изброенитѣ по-горѣ такъми; но тѣ се не ползуватъ съ много голѣмъ *ихтибаръ*. Аги, забити, панти, кехаи и моми ги полупрѣзиратъ. Напротивъ кабадаиитѣ и мераклиитѣ овчари, които постоянно носятъ на себе по 15 оки желѣза и мѣшини, сѫ на почитъ у всѣкиго.

По-добритѣ паласки шиятъ и продаватъ сарачи-турци въ Гюмюрджина, а по-долнитѣ си ги шиятъ сами овчаритѣ, но материала пакъ купуватъ отъ сарачитѣ.

Силяхлъцитѣ и куршумарницитѣ ги шиятъ и продаватъ сарачитѣ.

Ременитѣ (пояситѣ) срѣзватъ и ушиватъ сами овчаритѣ, но материала *(палдометъ)* купуватъ отъ сарачитѣ.

Чантитѣ и лъжичницитѣ си шиятъ овчаритѣ, но изработенитѣ (ущавени) кожи купуватъ отъ табацитѣ.

Гегитѣ и роговетѣ за барутъ правятъ сами овчаритѣ съ изключение на желѣзнитѣ части, които купуватъ отъ дюкмеджиитѣ.

Пиринченитѣ паласки, кьертата, ахламарникътъ и харбиитѣ се изработватъ въ Призрѣнско и Дебърско. Овчаритѣ ги купуватъ въ Гюмюрджина и Скече отъ сергиджии повечето арнаути.

Пушкитѣ и пищовитѣ се изработватъ въ с. Маданъ (Ахъ-Челебийска кааза) отъ мѣстни тюфекчии-помаци. Овчаритѣ ги купуватъ направо отъ масторитѣ имъ, отъ сергиджии и търговци-тюфекчии.

Ножоветѣ сѫ изработватъ въ с. Смиленъ (Ахъ-Челебийска кааза) отъ мѣстни бучакчии-помаци. Овчаритѣ ги купуватъ направо или чрѣзъ търговци и сергиджии.

Гайдитѣ правятъ особени майстори-българи, повечето отъ с. Дере-кьой (Ахъ-челебийска кааза).

Овчарско магаре. Освѣнъ изброенитѣ до тукъ дрѣхи, орѫжия и такъми, по-старитѣ и по-забогатѣли овчари, а главно янъ-кехаитѣ притежяватъ и по едно магаре, което струва тристотинъ (300) гроша. Магарето е осѣдлано съ самаръ. Кожата, съ която е обшитъ (капладисанъ) самарътъ е отъ коза, и на нея си стои козината, та самарътъ има изгледъ на кечено турско седло. *Прѣкарсникътъ* на *палдома* е украсенъ съ треперушки (висулки) отъ едри сини *синце* (мониста). Оглавьта е отъ конопени върви. Самарътъ струва 40 гроша, палдомътъ съ прѣкарсника 20 гроша, *попрѫга* 6 гроша (ако е отъ каишъ), оглавьта 3 гроша, вѫжетата и прашкитѣ 4 гроша. А всичко за *сбруя* (такъмъ) 73 гроша. На магарешкия самаръ овчарьтъ окачва: торбата съ хлѣба или качемака, мѣха съ млѣкото, торбата съ брашното (трицитѣ) за кучетата, една дървена паница, едно малко вѣдърце и една малка *харкомичка* (мѣдниче). Понѣкогажъ овчарьтъ прикача на магарето и нѣкои отъ своитѣ многобройни нѣща, които носи на себе. напримѣръ чантата съ дребулиитѣ или чантата съ гайдата. Върху товара на магарето се привързва едно скѫсано шалче или чулче. Магарето носи не само изброенитѣ вещи, но върши и други работи. Съ него малешината докарва отъ село хлѣбъ, брашно за кучетата, обарка, соль и пр. Когато пасатъ или вървятъ нанѣкѫдѣ овцетѣ, магарето ги прѣдвожда.

Овчарски кучета. Всѣки овчарь трѣба да има едно или двѣ свои кучета. Овчарь, който има добри кучета, по-лесно може да се услови съ добра заплата, и по-много врѣме може да се задържи у единъ кехая отколкото овчарь безъ или съ недобри (калпави) кучета. Овчарскитѣ кучета сѫ едри, яки, съ набито тѣлосложение, облоголѣма глава, дълга и рунтава козина. Тѣ гордо ходятъ и грозно лаятъ. Когато се *ущьени* една *джинсъ* (отъ добъръ родъ) кучка, и *щьенцетъ* прогледнатъ и проходятъ, притежательтъ имъ си задържа едно или двѣ *щьенета,* ако му сѫ нуждни, а другитѣ подарява на приятели-овчари и кехаи. Но за развъждането и разпространението на кучетата въ Родопитѣ най-много се грижатъ дѣцата, а особено овчарскитѣ и кехайскитѣ. Щомъ като се ущьени нѣкоя селска кучка, дѣчурлигата почнатъ да обикалятъ около нея и за да я прѣдразположатъ, даватъ ѝ хлѣбъ и друга храна. Като се поотърсятъ *щьенцетъ,* дѣцата ги разграбватъ, и то повечето пѫти скришомъ отъ стопанитѣ на кучката. Измоленото или открадната щьене момчето ще занесе у тѣхъ, макаръ въ двора имъ и да има 1—2 възрастни кучета. Стопанката (майката на похитителя), щомъ види синовото си имане, захване да крѣска и да пѫди щьенето, но момченцето ще го скрие нѣкѫдѣ и ще го храни и отгледа. Ако щьенето стане добро куче, малкиятъ му притежатель ще търси да го даде на нѣкой овчарь *за едно шиле,* а пъкъ ако стане *сюндюкъ*, ще се съберать десетина дѣчюрлига и съ камъни ще го убиятъ или

пропждятъ нанѣвждѣ. Дребнитѣ и закачливитѣ кучета, които напраздно лаятъ и се заядатъ съ всѣкиго, се наричатъ отъ овчаритѣ *зарове (заръ)*.

Едно добро овчарско куче струва отъ 60 до 120 гроша. Обикновено овчаритѣ си набавятъ отгледани и научени кучета съ замѣна на овце. За едно добро куче овчарьтъ дава една овца сагмалъ.

Ченове (звънци). Най-голѣма гордость за единъ овчарь и кехая е да има *хубави* и много *ченове* (звънци) и тюмбелеци въ стадото. За тая цѣль кехаи и овчари не жалятъ ни пари, ни овце. Овчарьтъ щомъ направи 30—40 брави, почне да купува и звънци, които врързва на свои овни и овце. При купуване на звънци овчарьтъ се съобразява съ количеството на своитѣ овце. Ако притежава 50—60 брави, той купува само 4—5 дребни *ченчета*, но ако овцетѣ му сж се наплодили до 100—200 брави и има едри *аркиче* и овни, тогава купува цѣла *дизия* звънци, т. е. отъ *джиро ченъ* до *единжи девьо*. Една дизия има 12 звънци съ много приятни гласове. Послѣднитѣ сж нагласени хармонично и съставятъ една и половина октави. Звънцитѣ се наименуватъ: 1) единжи (седма) девьо, 2) алтънжи (шеста) девьо, 3) бешинджи (пета) девьо, 4) дьордюнжю (четвърта) девьо, 5) ючюнджю (трета) девьо, 6) икинжи (втора) девьо, 7) биринжи (първа) или индже девьо, 8) каба ченъ, 9) индже ченъ, 10) Стамболъ, 11) кара ченъ и 12) джиро ченъ. По ноти звънцитѣ се степенуватъ и нагласяватъ тъй:

1) до = единжи девьо (най-едрата), 2) ре = алтънжи девьо, 3) ми = бешинджи девьо, 4) фа = дьордюнжю девьо, 5) соль = ючюнжю девьо, 6) ла = икинжи девьо, 7) си = биринжи или индже девьо (най-малката), 8) до = каба ченъ (най-големиятъ ченъ), 9) ре = индже ченъ, 10) ми = Стамболъ ченъ, 11) фа = кара ченъ, 12) соль = джиро ченъ (най-малкиятъ).

Звънцитѣ иматъ форма на високъ турски фесъ (хамидие). Лѣятъ се отъ сплавъ, състоещъ се отъ калай, мѣдь и понѣкогажъ и малко сребро. По-голѣмитѣ на повръхностьта си сж украсени съ разни изпжкнали фигурки и чърти (така сж лѣти). *Зимоветѣ* имъ сж малки звънчета, закачени на халчици и пръчици отъ желѣзенъ телъ. На върха звънецътъ има питнеста (сплескана) *киприя закачелка*, прѣзъ която има пробита дупка. На звънцитѣ се *турятъ* тасми, широки отъ 5 до 10 см. и дълги отъ 40 до 80 см. Тасмитѣ се закопчватъ съ спрьожда. Голѣмитѣ звънци се окачватъ на аркичи и овни, а малкитѣ на овни и ялови овце. Най-голѣмиятъ звънецъ (единжи девьо) тежи двѣ оки и половина, а най-малкиятъ 50 драма. Ока звънци се купуватъ за 30 гроша. Една дизия (12) звънци съ тасмитѣ и спрьождитѣ струва 600 гроша. Тѣ се изработватъ въ Неврокопско отъ българи дюкмеджии. Послѣднитѣ сами ги разнасятъ изъ планинитѣ и полето за продань.

Освѣнъ звънцитѣ срѣднородопскитѣ овчари окачватъ на едритѣ аркичи и *тюмбелеци*. Тѣ сж единъ видъ едри и валчести звънци, прилични на владишка корона и попска шапка, изковани отъ мѣдни (бакърени) плочи. Зильоветѣ имъ сж малки звънчета. Тюмбелецитѣ издаватъ дебелъ и малко дрѣзгавъ гласъ, който като че иде изъ нѣкаква дълбока земна яма. Тюмбелекътъ е тъпанътъ (голѣмиятъ барабанъ) въ съставената отъ звънци овчарска музика. Тюмбелецитѣ сж три на брой, съ три гласа: *до, ре* и *ми*. Въ стадо, дѣто нѣма поне биринджи, икинджи и ючюнджю девьо, тюмбелеци се не окачватъ *да бубутьотъ*.

Тюмбелецитѣ се изработватъ отъ помаци въ с. Маданъ (Ахж-Челебийска кааза) и въ с. Катунъ (Драмска кааза). Три тюмбелека се купуватъ за 350—450 гроша. Тюмбелецитѣ, които тежатъ всѣки по 2—3 оки, се окачватъ на най-едритѣ аркичи.

На стари, малко луди, опърничави и които втесватъ, кози и овце, се окачватъ (връзватъ) и *татралки* (хлопки), направени сжщо отъ мѣдни ковани плочи. Една татралка струва 1—2 гроша.

Сюрийски и селски овце (дребно и едро овцевъдство).

Ако единъ стопанинъ притежава по-много отъ 800—1000 собствени овце, той заедно съ овчарскитѣ (4—500) и други наети овце може да наеме отдѣлна кѫшла за прѣзъ зимата и да стъкми отдѣлна мандра прѣзъ лѣтото. Такъвъ стопанинъ (кехая) се счита за едъръ овцевъдецъ, а овцетѣ, които сѫ подъ неговото управление, се наричатъ *сюрийски овце*. По-многото кѫшли въ Енидженско поле сѫ притежание на бейове аги, които постоянно живѣятъ въ градоветѣ Ксанти (Скече) и Гюмюрджина. Тия бейове и аги иматъ и по-много свои овце, които даватъ подъ наемъ на срѣднородопски кехаи. Бейскитѣ и аговскитѣ овце сѫщо се наричатъ *сюрийски*. Съ по-малко отъ 1500—2000 свои, аговски и овчарски овце единъ кехая не може да поддържа отдѣлна мандра и трѣба да търси съдружници, а щомъ направи това, той вече се причислява къмъ дребнитѣ овцевъдци, т. е. той натъкмява овцетѣ си при *селскитѣ* мандри. Едритѣ овцевъдци, които иматъ много собствени овце, не търпятъ *параспоръ*, т. е. много стопани съ по-малко овце, а такъвъ *параспоръ* се набира отъ овчарскитѣ овце. Овчарь, слѣдъ като пасе 10—12 години *аговски* и *кехайски (сюрийски)* овце и спечели 100—150 брави, напуща овчарството, оженва се и заживѣва самостоятеленъ животъ. Съ това заедно той отлѫчва собственитѣ си овце отъ аговскитѣ и кехайскитѣ и търси другъ бившъ овчарь, комуто сѫщо сѫ изхвърлени овцетѣ отъ кехайското и аговското стадо, да се сдружи съ него за прѣзъ лѣтото и заедно да извличатъ полза отъ овцетѣ си. Съ други думи дребното овцевъдство главно се е създало отъ овцетѣ на овчари, които сѫ пасли *сюрийски* овце, т. е. дребното овцевъдство не е друго, освѣнъ изхвърлениятъ *параспоръ* отъ едрото овцевъдство. Съвсѣмъ дребенъ параспоръ се набира още и отъ овцетѣ на бивши овчари, които сѫ пасли овце на стопани, причислени къмъ дребнитѣ овцевъдци.

У дребнитѣ овцевъдци наредбитѣ сѫ основани на начала търговско-прѣдприемнически и съдружнически и сѫ по-сложни, отъ колкото у едритѣ овцевъдци. Затова ние първо ще опишемъ наредбитѣ у дребнитѣ овцевъдци, а сетнѣ у едритѣ.

II. Дребно овцевъдство.

Прѣзимяване на овцетѣ въ Родопитѣ и Пловдивско поле.

Срѣднородопскитѣ овце прѣзимяватъ въ Родопитѣ, въ Пловдивското поле и Ениндженско. Всички овце, които въ началото на зимата оставатъ въ Родопитѣ на зимовище, се раздѣлятъ (слѣдъ *окладисване*, провѣрка) на малки стада отъ по 50—100 до 200 брава, и всѣки стопанинъ отдѣлно храни и наглеждва овцетѣ си. Стопанинътъ храни съ смѣтка и овцетѣ на овчарь, ако тѣ не сѫ по-много отъ 20—30 брави. Понѣкогажъ нѣколцина стопани, които иматъ по-малко овце, а нѣматъ отдѣлни саи и колиби вънъ отъ селото, се сдружяватъ и условватъ общъ овчарь, да имъ пасе овцетѣ денѣ, когато врѣмето е добро и нѣма дебелъ снѣгъ. Но привечерь, когато стадото се върне отъ паша, всѣки сдруженъ стопанинъ отлѫчва своитѣ овце, отдѣлно ги нахранва съ суха храна и послѣ ги затваря да нощуватъ въ свой *подникъ* (яхъръ), находещъ се до кѫщата му. Сутринь овцетѣ пакъ се смѣсватъ и прѣдаватъ на овчаря да ги пасе прѣзъ деня.

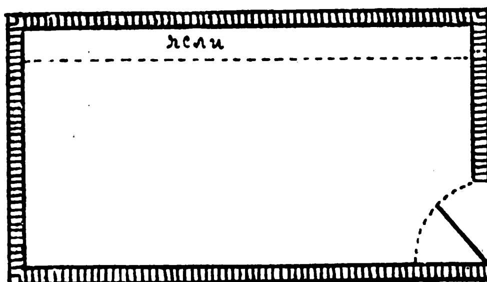
Овцетѣ, които се хранятъ и нощуватъ вънъ отъ селото, се настаняватъ въ отдѣлни саи и колиби. Саята или колибата, въ която зимѣ се хранятъ и затварятъ овцетѣ, се намира 3—4 километра далеко отъ селото. Тя е съградена въ нѣкоя голѣма *авлия* (нива), обърната къмъ югъ, истокъ или западъ и рѣдко къмъ сѣверъ. Близу до саята или колибата има малъкъ изворъ, отъ

който водата е вкарана въ дървенъ чучуръ. Послѣдниятъ тече въ дървено корито, дълго 1—2 метра, широко и дълбоко 40—50 с. м. При колибата или близу до нея се простира ливада, заградена съ плетъ, състоеща отъ 5—10 декара. Около или върху колибата се простира авлията, заградена сѫщо съ плетъ и състоеща отъ 20—30 декара.

Сая, която поима 150 овце. Саята е дълга 12 метра и широка 8 метра. Едната дълга страна е висока 3 метра, а другата (противоположната) метъръ или метъръ и половина. Кѫситѣ страни съединяватъ дългитѣ и сѫ високи споредъ послѣднитѣ, т. е. тѣ иматъ форма на неправилни четирожгълници. Стѣнитѣ сѫ дебели 50—60 с. м. и сѫ направени отъ камъни и умѣсена каль (обикновенъ каменен зидъ). Покривътъ е цѣла площь, надвѣсена само къмъ една страна, и понеже саята обикновено е построена на полѣгато (малко стръмно) мѣсто, то и покривната площь е наведена както мѣстото, върху което е построена. Водитѣ, които текатъ низъ стръмното мѣсто и покрива на саята, вървятъ успоредно и надолу по една посока. Саята е покрита съ тикли (тънки каменни плочи), или пъкъ съ дъски и снопе. На едната тѣсна стѣна има врата, прѣзъ която вкарватъ и изкарватъ овцетѣ. Подътъ (дюшемето) е малко или много полѣгатъ и не е постланъ съ талпи (дебели дѣлани дъски). На саята нѣма никакви прозорци, а свѣтлина влиза прѣзъ вратата и междинитѣ (аралъцитѣ) на покрива и стѣнитѣ.

Една сая, дълга 12 метра, широка 8 метра, съ каменни стѣни и покрита съ тикли струва 600—800 гроша.

Колиба съ плѣвня.

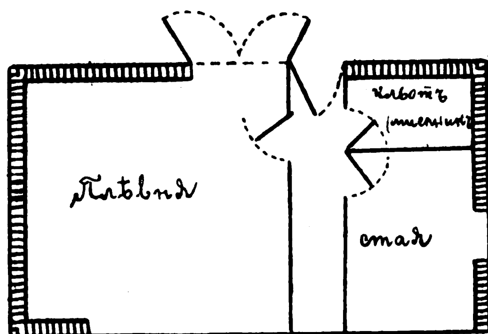


Доленъ катъ.

Ако стопанина самъ и съ свои добитъци си доставя грубия материалъ, то за съграждане на саята дава готови пари не повече отъ 300—350 гроша. Въ саята затварятъ само овце и кози.

Малка овчарска колиба. Близу до саята има изградена отдѣлна малка овчарска колиба дълга 3 метра, широка $2^1/_2$ метра и висока 2 метра. Стѣнитѣ ѝ сѫ каменни както на саята. Покривътъ е двустраненъ (на *калканъ*) и покритъ съ плочи. Подътъ е дъсченъ или земленъ. Има само едно малко прозорче и едни врата. Срѣщу вратата на стѣната има *бажьо* (оджаклъкъ) съ кѫсъ коминъ. Въ тая колиба овчарьтъ спи нощѣ и си затваря едно друго.

Колиба съ плѣвня.

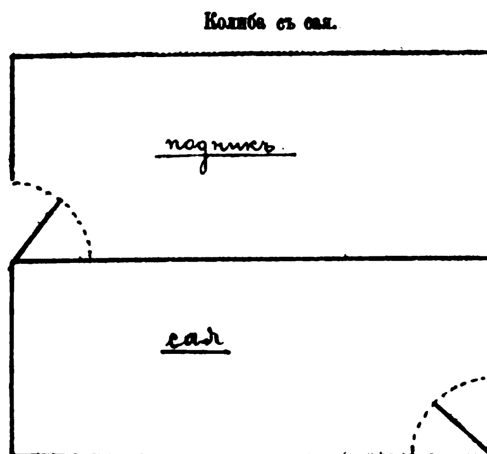


Горенъ катъ.

Колиба съ плѣвня. Колибата е дълга 10—12 м., широка 5—7 м. и висока 5—6 метра. Тя е двукатна. Долниятъ катъ (етажъ) е високъ 2—$2^1/_2$ метра, а горниятъ $2^1/_2$—$3^1/_2$ м. Стѣнитѣ на долния етажъ сѫ цѣли каменни (простъ каменен зидъ), съ каль (глина), а на горния половината каменни и половината отъ читъ (дървенъ изплетенъ плетъ и измазанъ съ глина) и талпи (дебели дѣлани дъски). Покривътъ е четиристраненъ съ широки стрѣхи. Колибата е покрита съ тикли или съ малки цѣпени дъски. Има колиби покрити и съ

ръжени снопе. Долниятъ етажъ е полутъменъ, защото нѣма прозорци. Вмѣсто прозорци на прѣдната дълга стѣна има малки мазгалчета, широки извънъ 5—10 с. м. и високи 30—40 с. м. Вратата е на една отъ кѫситѣ стѣни или на прѣдната дълга. Въ основата на дългата стѣна, която се намира срѣщу стѣната съ мазгалчетата, има залѣпена отъ единия до другия край дълга дъсчена ясла съ прави и *летви* (хоризонтални) дървени прѣчки. Тия прѣчки крѣпятъ яслата и на тѣхъ връзватъ съ *варзала* едри добитъци (коне, волове и крави). Вратата сѫ дъсчени съ желѣзна закачалка. Подътъ (дюшемето) на долния етажъ е малко *помъгáтъ* (стръменъ) и рѣдчишъ е постланъ съ талпи. Долниятъ етажъ се нарича *подникъ* (ахъръ); въ него затварятъ овце, говеда и мулета. Горниятъ етажъ е раздѣленъ на двѣ отдѣления: стая съ потонче (входъ) и плѣвня. Стаята е дълга и широка 3 метра, а висока 2—3 метра. Стѣнитѣ ѝ сѫ направени отъ *чить* и измазани съ глина, смѣсена съ ситно накълцана слама. Стаята има само едно малко проворче, дълго 60 с. м. и широко 50 с. м. съ дървена *сирмьо* или *капакъ*. Вратата е дълга 2 метра и широка единъ метъръ. Тя е дъсчена, съ особени дървени ключове и *мандалки*. Таванътъ и подътъ (дюшемето) сѫ постлани съ дѣлани или бичени дъски. На едната стѣна има широка *бажьо* (оджаклъкъ) за клаќене огънь. На другата стѣна има неподвижно прилѣпена малка *мусандра* (дървени долапчета или полички), на която се турятъ лъжици, паници, хлѣбъ и пр. Малкото потонче (входъ) е дълго 2—3 метра и широко 1—2 метра. Ако е по-широчко, чьостишъ го раздѣлятъ на двѣ половини, отъ които едната служи за *кльетъ* (малъкъ килеръ). На потончето и отъ тамъ за въ стаята се влиза отъ вънъ прѣзъ врата, направена на оная дълга стѣна, о която се подпира пръстьта отъ стръмната земя, на която е построена колибата. Плѣвнята е дълга 6—7 метра и висока $2^1/_2$—$3^1/_2$ метра. Половината стѣнитѣ ѝ сѫ каменни, а половината — дъсчани (съ талпи). Вмѣсто прозорци има широка *пролуга* (отверстие) на горния край на една отъ дъсчанитѣ стѣни. Тая пролуга се е образувала отъ липсване (непоставяне) на нѣколко талпи. Пролугата служи за провѣтряване на сѣното и сламата. Подътъ (дюшемето) е постланъ съ талпи или бичени дъски, а за таванъ служи самиятъ покривъ. Край единия кѫтъ на пода има прорѣзана дупка, отъ която се спуща *нахъ подника* една дървена *скáла* (стълба). Дупката надъ скалата се захлупя съ дъсченъ капакъ. Вратата на плѣвнята сѫ широки 2—$2^1/_2$ метра и се намиратъ на оная стѣна, на която се намира и входната врата на потончето. Понеже мѣстата, на които се градятъ колибитѣ, сѫ малко или много стръмни, то за уравнение на мѣстото едната дълга стѣна се вкопава доста дълбоко въ земята, а отъ горна страна пръстьта достига почти до пода на плѣвнята и стаята. Тая пръстъ се изравнява така, че водитѣ отъ покрива и наведената *авлия* да се утичатъ отъ двѣтѣ страни на колибата. Уравненото мѣсто служи за харманъ и дворъ. Отъ него се влиза направо въ стаята и плѣвнята, безъ да има нужда отъ нѣкакви стълби.

Колиба съ сая.



Доленъ катъ.

Една колиба съ плѣвня струва 1800 гроша.

Ако стопанинътъ приготви и достави съ свои добитъци грубия материялъ, то за колибата не похарчва повече отъ 1200 гроша готови пари.

Ония стопани, които иматъ повече едъръ и дребенъ добитъкъ, при колибата (залѣпена за нея) правятъ и сая, и тогази двѣтѣ сгради се считатъ за една. Ако при колибата нѣма сая, въ подника ѝ вкарватъ и затварятъ овце, а ако до нея има и сая, тогава въ подника затварятъ и хранятъ говеда, а въ саята овце. Въ стаята живѣе овчарьтъ или говедарчето, *въ кльетó* се оставятъ вещи и служи за *миелникъ*, а въ плѣвнята се турятъ сѣно и слама.

При една колиба съ плъвня, когато се хранятъ овце и говеда, се намиратъ слѣднитѣ потрѣбни нѣща:

1) Харкомичка (бакърче), въ което овчарьтъ си вари каша и прѣсникъ. То струва . . . . . 10 гроша.

2) Вирюга дървена (надъ огъня), на която се окачва харкомичката да ври. Струва . . . . . 1 „

3) Халенце (черджица) вехто, на което овчарьтъ стои и спи 4 „

4) Волзаница (възглавница) вехта, на която овчарьтъ си слага главата, когато спи . . . . . 2 „

5) Дорвена паница, въ която се сипва кашата и прѣсникътъ за ядене . . . . . 3 „

6) Двѣ лажици . . . . . 1 „

7) Малку ведърце, въ което овчарьтъ дои кози и овце . 10 „

8) Дорвенъ или тенекиенъ ибрикъ, отъ който овчарьтъ се мие . . . . . 3 „

9) Дорвенъ или никеловъ кишкилъ или пъкъ тенекиенъ *шепшекъ* за наточване вода . . . . . 2 „

10) Дорвена суфрица (обла, съ много къси врака масичка), на която се поставя *еденето* (ястието) . . . . . 3 „

11) Торба за хлѣбъ . . . . . 2 „

12) Вулгьо (вулия) за брашно . . . . . 10 „

13) Малка брадвица, съ която овчарьтъ сѣче дърва за огъня и *четула* за овцетѣ . . . . . 12 „

14) Дорвенъ галгунъ (гачъ), съ който овчарьтъ *мокне* (измъква) сѣното, когато е много припитено въ плѣвнята . . . . 1 „

15) Дорвена вила за дигане и сваляне сѣното и сламата . 1 „

16) Старгло́ (дървено стъргало), съ което овчарьтъ *састоргува* отъ земята, на която се хранятъ угризитѣ отъ сѣното . . . 4 „

17) Дорвена лопата, съ която се изрива тора отъ подника и саята и снѣга около колибата . . . . . 2 „

18) Дорвено курито, въ което се хранятъ кучетата . . . 2 „

19) Петь-шесть дорвени курита отъ изкопати дървета или скована бичени дъски, дълги по 3—4 метра, въ които се сипва *отава*, овесъ, барабой и др. храни за добитъка. Всѣко едно по 6 гроша . . . . . 36 „

20) Борна (борина) и дърва за горене . . . . . 10 „

21) Нойци (ножици) за подстригване *паршиничевитѣ* (надрискани) шилета и овце . . . . . 12 „

22) Тезгерьо (носилка), направена отъ 3—4 скована дъсчици, дълги и широки 1 метъръ, съ 4 дървени държила. Съ нея се изнася торътъ отъ саята и подника . . . . . 3 „

23) Варзала (4—5 връви или къси въженца, завързани на единия край у прѣчкитѣ на яслитѣ). Съ тѣхъ се връзватъ говедата за роговетѣ. Всички струватъ . . . . . 3 „

Всичко . . 137 гроша.

Обикновено занятие на овчаря. Овчарьтъ, като закара привечеръ овцетѣ на колибата или саята, най-първо *упушва* (запушва) *кутломозитѣ* и междинитѣ (дупкитѣ), за да не навѣва вѫтрѣ снѣгъ и да не е студено на добитъка. Слѣдъ това притваря добрѣ вратитѣ и отива въ станцата или малката колибка. Като *всеже* и накладе огънь, овчарьтъ отива съ харкомичката или вѣдърцето за вода. Слѣдъ вечеря, която се състои отъ *сварену патату* (уваренъ барабой) или *мисирюва рѫдка каша,* овчарьтъ лѣга да спи. Зараньта като стане, първо си убува царвулитѣ и слѣдъ това се омива и туря харкомичката на огъня да си свари каша. Вънъ е навалѣлъ снѣгъ, а това показва, че е дошла вече зима. Овчарьтъ влиза въ плѣвнята, прѣкръства се, ако е християнинъ, или каже *бисмиллахи,* ако е помакъ-мухамеданинъ, и захваща да изниса сѣно навънъ, за да нахрани овцетѣ. Сѣното *нарьосва нахухорено* (навдигнато) върху самия снѣгъ около колибата. Слѣдъ като изнесе достатъчно сѣно, овчарьтъ пуска овцетѣ отъ подника или саята. Послѣднитѣ охотно *замласкватъ* за прьвъ пѫть сѣно, а овчарьтъ влиза въ стаята да свари *каша* за себе и *баркушъ* на кучетата. Докато овцетѣ изѣдатъ сѣното, овчарьтъ и кучетата се сѫщо нахранватъ. Слѣдъ това овчарьтъ *састоргува* съ греблото *угризитѣ* отъ сѣното и ги туря въ единъ кѫтъ на плѣвнята. Угризитѣ се събиратъ, за да ги изѣде отпослѣ или напролѣть едриятъ добитъкъ. Овчарьтъ като свърши и тая работа, нарамя си кепята или шала, зима брадвицата, помамя кучетата и пуска овцетѣ да *изворятъ вазъ нѣква присойка.* Кѫдѣ обѣдъ овчарьтъ спира овцетѣ до нѣкоя борикова или елова дребна горица и захваща да *сѣче четуна.* Четунъ се наричатъ тънкитѣ *властаре* и *чепье* (клоне съ листата) на бориковитѣ и елови дървета. Кѫдѣ *екиндия* овчарьтъ *намамва* (повежда) овцетѣ за къмъ колибата. Като стигнатъ тамъ, той изнася сѣно, нахранва овцетѣ и събира угризитѣ, както и сутриньта. *Вечеру* на кучетата сѐ не дава храна. Когато врѣмето е много лошо и падне дебелъ снѣгъ, та овцетѣ не могатъ да ходятъ по присойкитѣ, овчарьтъ ги храни на *хорище*, т. е. при самата колиба, като имъ *сурне* (влачи) четуна отъ околнитѣ гори. *Обгризанитѣ* властари клонове и *вѣйки,* като изсъхнатъ, се съсичатъ отъ овчаря и *накладатъ* на огъня, т. е. тѣ служатъ за дърва.

Дьолъ (ягнене). Ако стопанинътъ прѣзъ лѣтото е събралъ много сѣно и отава и има много *хасолъ* ниви (зимни посѣви, гѫстъ, зеленъ чименъ), а пъкъ полето прѣзъ есеньта е било сухо, то овцетѣ си ще остави да се ягнатъ на колибата или саята; случи ли се противното, т. е. нѣма ли достатъчно сѣно, отава и пр., овцетѣ ще *отидатъ* на *дюлмюкъ* въ полето. При ягнене на овцетѣ въ Родопитѣ, т. е. на колибитѣ, работата не е толкова трудна. Изисква се само повече крѫмна храна, и стопанинътъ да дохожда сегизъ-тогизъ, за да помага на овчаря. Когато наближи врѣме да ягнатъ овцетѣ, саята или подникътъ се *приградатъ* (прѣграждатъ) съ простъ плетъ отъ *жьорди* на двѣ или три отдѣления. Вечерь, когато се затворятъ овцетѣ въ подника или саята, овчарьтъ си отива въ колибата да спи. Зарань, като стане, отива при овцетѣ и гледа има ли *уегнени* овце. Ако нѣкоя овца се е уягнила прѣзъ нощьта, и ягнето е яко и здраво, при това се е и *насѐло* (набозало) отъ майка си, овчарьтъ му *туря йенъ* на ухото и го оставя; а ако ягнето е слабо и не е *сѐло* (бозаяло), тогава овчарьтъ го *поддуева,* т. е. помага му да се *насее.* Въ случай пъкъ че врѣмето е много студено и токо-що роденото ягне е още *неулизано* отъ майка си, и *сдарвено* (полу-помрѫзнато), тогава овчарьтъ го вниса въ колибата и го *грѣйе (припица)* на огъня, докато се *усефьера. Умарлушеното* ягне се *поддуева* и оставя при майка си. Сѫщо и съ роденитѣ прѣзъ деня ягнета се постѫпя така, както съ роденитѣ прѣзъ нощьта. Докато овцетѣ се ягнятъ, овчаритѣ денѣ ги не отдалечаватъ много отъ колибата. *Ягнилницитѣ* (новоуягненитѣ) овце нѣколко дни не ходятъ съ стадото, а се пасатъ отдѣлно въ *хасола* (зеленитѣ ниви). Нощѣ се затварятъ наедно съ ягнетата въ особено отдѣление.

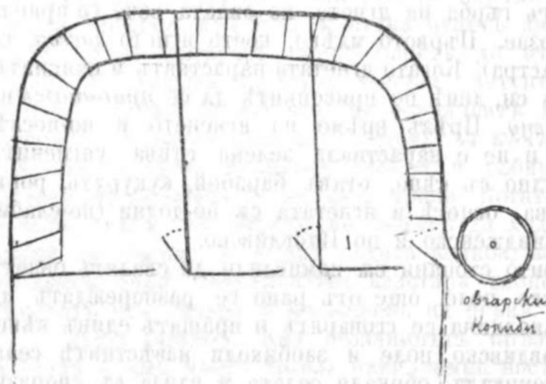
Ягнетата докато сѫ малки, денѣ не ходятъ съ майкитѣ си, да ги не *чьоркатъ* (безпокоятъ) съ честото си *сеене* (бозаяне) и сами да се не уморяватъ. Нощѣ ягнетата оставатъ наедно съ майкитѣ си, за да *сейотъ*. Въ случай че на нѣкое ягне умре майка му, и то остане *сиракъ, подворзуватъ* го на друга овца, на която е умрѣло ягнето. Подвързуването става така: овчарьтъ *уграда* (направя) малка *котарка* отъ жьордки въ нѣкой кѫтъ на саята или подника. Котарката е толкова дълга и широка, колкото да побере една овца и ягне, но безъ да могатъ тѣ да се обрѫщатъ на всички страни. Въ котарката се вкарватъ овцата и сирачето-ягне. Послѣдното като огладнѣе, *пудвира се* подъ овцата да бозае. Послѣдната го не приима и се стреми да побѣгне, но понеже е заградена и не може да се обрѫща, ягнето се набозава. Овцата слѣдъ нѣколко дни стоене въ котарата обикнува ягнето и прѣстава да шава; тогава я пускатъ и намѣсватъ съ другитѣ *егнйлници*, а ягнето се привързва къмъ нея и я слѣди като че му е истинска майка. Има и другъ начинъ на подвързуване, но той е случаенъ. Когато едновремѣнно умиратъ овца и ягне и останатъ овца *чангалъ* (безъ ягне) и сираче (ягне безъ майка), овчарьтъ привързва кожицата на умрѣлото ягне о гърба на сирачето ягне и слѣдъ това оставя привързаното ягне до овцата чангалъ. Послѣдната като види или помирише (не се знае кое е вѣрно) привързаната на живото ягне кожица, мисли си, че послѣдното, т. е. живото ягне, е нейното, та го допуща да бозае отъ нея. Слѣдъ 2—3 деня овчарьтъ махнува привързаната кожица отъ гърба на ягнето, но овцата вече го приела за нейно и не му прѣчи да бозае. Първото млѣко, което ягнето *засева*, се нарича *сера* или *коркмачъ* (колоастра). Когато ягнетата нарастнатъ и наякнатъ, оставятъ ги да слѣдятъ майкитѣ си, денѣ по присойкитѣ да се *припицатъ* на *слонце* и да играятъ *пу трапьену*. Прѣзъ врѣме на ягненето и по-послѣ, докато ягнетата сѫ още малки, и не е нарастнала зелена трѣва, уягненитѣ (сагмалъ) овце се хранятъ изобилно съ сѣно, отава, барабой, кукурузъ, ровъ, кученъ и пр. Но при всичко това, овцетѣ и ягнетата сѫ по-долни (по-слаби) отъ ония, които се ягнятъ въ Ениндженско и по Пловдивско.

На дюлюкъ въ полето. Които стопани сѫ намислили да свалятъ овцетѣ за дьолъ (ягнене) въ Пловдивско поле, още отъ рано се разпореждатъ да търсятъ кѫшли. За тая цѣль нѣколцина се сговарятъ и пращатъ единъ вѣщъ *коинъ-сайбия*, да отиде въ Пловдивско поле и заобиколи извѣстнитѣ села, които иматъ широки мери. Пратеникътъ обикаля селата и влиза въ споразумѣние съ кмета и съвѣтницитѣ. Щомъ одобри и условй мерата, връща се въ селото, за да съобщи на другитѣ стопани — бѫдещи негови съдружници, какво е направилъ, т. е. условилъ ли е кѫшла, колко овце могатъ да се поберать въ нея и пр. Ако стопанитѣ, които сѫ го пратили, одобрятъ условията, стъкмяватъ овцетѣ си, като приниатъ и други, ако тѣхнитѣ сѫ малко, и слѣдъ това събиратъ помежду си пари, които пращатъ на общината за *пьей*. Слѣдъ получването на пея, общинското управление не може да се *пуворне*, т. е. да развали устния договоръ, макаръ други да дадатъ и два три пѫти повече наемъ на мерата (пашата). Една часть отъ наема се плаща слѣдъ сключването на договора (пея); друга, когато овцетѣ пристигнатъ на пашата, а остатъкътъ на Георгиевъ день. Наемътъ се условва на глава, т. е. уговарянето става просто, по колко гроша трѣба да се плати за всѣка овца. Таксата за правопасене на единъ бравъ се движи отъ $2^1/_2$ до 4 гроша. За основа на прѣброяването и прѣсмѣтането цѣлото количество на наема се зима беглишкото прѣброяване и беглишкитѣ списъци. На измрѣлитѣ прѣзъ зимата овце такса за паша се не зима. Общинскитѣ власти винаги опрѣдѣлятъ, колко чужди овце могатъ да се докаратъ въ мерата, която се дава подъ наемъ и заржчватъ на овчаритѣ да не докарватъ по-голѣмо количество отъ опрѣдѣленото, но пролѣтьта, когато овцетѣ се прѣброятъ все ще сѫ по-много съ нѣколко стотини брава. За добавъчнитѣ овце сѫщо се плаща на глава споредъ уговорената такса безъ

никакви възражения отъ която и да било страна. Мерата, дѣто ще пасатъ родопскитѣ овце, е отдѣлена отъ другата мера. Въ тия мѣста до Георгиевъ день селски добитъци се не пускатъ да пасатъ. Въ опрѣдѣленитѣ мѣста за пасене *чьостишъ* има и ливади, но тѣ до *Благовецъ* (Благовѣщение) сѫщо сѫ на разположение на овцетѣ, както и другитѣ праздни мѣста. Само слѣдъ Благовѣщение ливадитѣ сѫ завардватъ.

Селенитѣ въ полето наричатъ родопскитѣ овце *помашки овце,* а овчаритѣ *помаци,* макаръ да сѫ и християни. Въ замѣна на това *помацитѣ* наричатъ всички полски селяни *шопи.*

Като изтече мѣсецъ януари, стопанитѣ почватъ да се *здумуватъ,* кога да *каратъ* овцетѣ си *нахъ увона* (полето). Ако врѣмето е добро, и въ полето снѣгътъ се е стопилъ, овцетѣ тръгватъ кѫдѣ 6-и февруария, но ако въ полето има още снѣгъ и нѣма трѣва, тогава чакатъ до 15-и февруария. На тръгване овчаритѣ напълватъ по нѣколко *варзобле* (мрѣжи отъ сиджими) съ отава или сѣно, съ което нахранватъ овцетѣ вечерьта, дѣто се запратъ. Обаче ако овцетѣ сѫ близу до полето и могатъ за единъ или два деня да стигнатъ на къшлата, отава и сѣно не зиматъ. Когато овцетѣ стигнатъ на къшлата, първата вечерь ги *поднечуватъ* или *свортатъ* подъ нѣкое дърво или въ нѣкоя горица.



Гьермя.

Аголъ. На другия день главниятъ разпоредитель и другитѣ стопани, които сѫ дошли съ овцетѣ, избиратъ мѣсто за *агола* (колиба и *гьермя*) и се разпореждатъ да се достави материялъ за тѣхъ. Когато всичко се приготви, стопанитѣ почнуватъ да градятъ агола (колибата и гьермата). Овчарската колиба и *гьермя* се правятъ така. На земята се начъртава единъ крѫгъ, широкъ въ диаметъръ $2\frac{1}{2}$—$3\frac{1}{2}$ метра. Слѣдъ това по чъртата на крѫга се забиватъ яки, но не много дебели дѫбови колове, дълги отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 метра. Коловетѣ се уплитатъ съ плетъ (читъ) отъ жилави прѫте, като се остави праздно мѣсто за врата. На горния край на плета за коловетѣ закрѣпятъ тънки дървета (дебели прѫте) съ дъната надолу, а върховетѣ имъ събиратъ и свързватъ заедно тъкмо на срѣдата на крѫга. Слѣдъ това около плета и *чатията* (сключенитѣ дървета) нахвърлятъ ръжена слама, поврѣдено сѣно или папуръ (камъшъ). За да се не събори покривката, притискатъ я извърху съ дървета или я обшиватъ съ усукани врѫви отъ папуръ или слама. Освѣнъ това извънъ, около колибата, изкопаватъ окопъ и съ пръстьта отъ него затискатъ долната часть отъ покривката. Вратата, която е цѣла изплетена отъ тънки прѫте, се закачя (врѫзва) о колибата съ кожани ивици или *витви* (брънки) отъ жилави прѫте. Огнѣтъ се наклада въ срѣдата на колибата, а пушекътъ излиза прѣзъ невидимитѣ дупки на покрива. Вжтрѣ въ колибата се окачватъ торби, звънци, шалове, кепи и пр., а вънъ на покрива се *простиратъ* да съхнатъ кожитѣ отъ умрѣлитѣ овце. Колибата денѣ не е постлана, но вечеръ, когато да спятъ, стопанитѣ на овцетѣ и овчаритѣ я постилатъ съ кожи и чулове. Гьермята се прави тъй. Едно пространство до колибата, голѣмо колкото да побере всички овце, се уграждa съ плетъ, високъ отъ къмъ изтокъ, сѣверъ и западъ $1\frac{1}{2}$—2 метра, а отъ къмъ югъ 1 метъръ. Плетътъ е наведенъ много навжтрѣ и е

водирѣнъ съ *сохи* (подпирачки). Отъ изтокъ, сѣверъ и западъ плетътъ извънъ е покритъ съ слама, развалено сѣно или папуръ и обшитъ и притиснатъ съ дървета както и колибата. Понеже плетътъ е наведенъ навътрѣ, то гьермята има видъ на сачакъ (сайвантъ), подъ който овцетѣ стоятъ на завѣтъ и сушина. По срѣдата гьермята е раздѣлена съ низки плетове на 2—3 отдѣления. Въ отдѣленията се затварятъ сагмалътъ, яловитѣ брави, чангалитѣ и пр. Извънъ около гьермята е изкопатъ окопъ, за да се утичя водата и да не влазя вътрѣ въ гьермята. *Аголътъ* се прави на открито широко мѣсто *(кабо)*, за да могатъ свободно да се движатъ овцетѣ и за да има достатъчно равнина за скачане (игране) на агнетата. Една колиба и *гьермя* струватъ 30—40 лева, но ако стопанитѣ ги градятъ сами или пъкъ общината, въ която мера се намиратъ овцетѣ, даде материала, то тѣ не излизатъ по-скъпи отъ 20—25 лева.

Принадлежности на агола. На единъ овчи аголъ има слѣднитѣ потрѣбни нѣща:

1) Двѣ *харкоми* (мѣдници) за варене качамакъ, каша и прѣсникъ. Струватъ . . . . 50 гроша.
2) Двѣ дървени паници и нѣколко лъжици. Струватъ . . . 8 „
3) Двѣ вѣдра за доене, носене вода и пр. Струватъ . . . . 30 „
4) Шепшекъ или лѣлка за точене вода. Струва . . . . 1 „
5) Три-четири торби за брашно хлѣбъ и пр. Струватъ . . 8 „
6) Единъ-два мѣха за млѣко. Струватъ . . . . 20 „
7) Желѣзна лопата за ринане и правене окопи около колибата. Струва . . . . 4 „
8) Брадва. Струва . . . . 15 „
9) Ножици за подстригване надрисканитѣ овце. Струва . . 12 „
10) Водачь (кобилица) за носене вода. Струва . . . . . . 1 „
11) Кавьо дюзени (принадлежности за кафе) и шише за ракия. Струватъ . . . . 10 „

Всичко . . 159 гроша.

Ягнене. Слѣдъ като стопанитѣ стъкмятъ агола и нередятъ, отдѣ овчаритѣ да зиматъ брашно, отиватъ си въ селата, а на агола остава само разпоредительтъ (единъ видъ кехая) и овчаритѣ. Послѣднитѣ раздѣлятъ овцетѣ на *гсбьо* и ялови и ги пасатъ отдѣлно. Сутринь овцетѣ лежатъ въ гьермята, докато изгрѣе високо слънцето, и падне росата. По-рано овцетѣ не се пускатъ да пасатъ, защото се разболѣватъ (натровватъ-надуватъ) и умиратъ. Вечеръ овцетѣ се прибиратъ на агола, когато зайде слънцето. Докато не е дошло врѣме за ягнене на овцетѣ, разпоредительтъ денѣ ходи въ селото за едно друго, *наворта се* около агола, носи вода, събира дърва, вари качамакъ поправя гьермята и пр. Отъ 1 мартъ нататъкъ овцетѣ почватъ да се ягнатъ. Тогава всички стопани, които иматъ повече отъ 50—60 овци дохождатъ на агола, за да нагледватъ лично изягването на своята стока. Докато трае ягненето, стопани и овчари сѫ заняти съ усилена работа. Денѣ и нощѣ тѣ сѫ при овцетѣ. Ако нѣкое ягне, при лошо врѣме, се смръзне, носятъ го въ колибата да се *уртоса*, ако други ягнета сѫ умрѣли, дератъ ги и *бахanитѣ* (ягнешкитѣ кожи) напепеляватъ и ги турятъ да съхнатъ и пр. Но най-много теглятъ стопани и овчари, когато има фъртуна, студъ и снѣгъ. Тогава, за да спасятъ ягнетата отъ смърть, употрѣбятъ всички познати тѣмъ срѣдства. Но най-главна рола въ такъвъ случай играятъ пакъ огъньтъ и колибата. Безъ огънь и сушина не е възможно да се изкара добъръ *дьолъ*. Изягненитѣ овце се дѣлятъ на башъ (пръвъ) сагмалъ, *орта* (второ) сагмалъ, *кюрпекини* и *чангали*. Башъ сагмалъ наричатъ овцетѣ, които сѫ се уягнили по-рано, и ягнетата имъ се наякнали; орта сагмалъ се наричатъ овцетѣ съ по-дребнитѣ ягнета; кюрпекини, които иматъ много мъннчки ягнета и късно се ягнятъ;

а чангали — овцетѣ, на които агнетата сж умрѣли. Ония овце, които сж се *брактисали* (пометнали), прѣди да дойде врѣме за агнене, се наричатъ *бракми* и се смѣсватъ съ яловитѣ брави.

Слѣдъ като се свърши изягнюването и на всички агнета се тури *йенъ*, стопанитѣ си отиватъ втори пжть на село, за да си гледатъ другитѣ работи, а съ овцетѣ оставатъ само разпоредительтъ и овчаритѣ. До Георгьовъ день овчаритѣ много старателно пасатъ овцетѣ, като чьостишъ си позволяватъ да *попасватъ* агнетата въ селскитѣ зелени ниви. Отъ това се появяватъ спрѣчквания между виновнитѣ овчари и пждаритѣ. Послѣднитѣ зиматъ на овчаритѣ шаловетѣ, кепитѣ и други вещи и докато не земать нѣкой грошъ *куруджулукъ*, не повръщатъ зетитѣ вещи. Ако нѣкои овчари нѣматъ пари да платятъ куруджулука, не дирятъ шаловетѣ и нощѣ мръзнатъ безъ завивки. Обаче по Георгьовъ день, когато дойдатъ господаритѣ имъ на агола, пждаритѣ повръщатъ овчарскитѣ вещи, слѣдъ като *закачатъ* (зематъ) по нѣколко гроша или се наядатъ *угуртъ* (кисело млѣко) и печено агнешко месо.

Вдигане на овцетѣ. За Георгьовъ день всички стопани, дори и тия, които иматъ по 10—20 овце, се събиратъ на *дюллюка*, за да си видятъ смѣтка и вдигнатъ овцетѣ. Когато да се гледатъ смѣткитѣ, всички стопани и овчари се събиратъ наедно вънъ отъ колибата на *кабона* (поляната). Разпоредительтъ е държалъ бѣлѣжки за всичко похарчено и тия свои бѣлѣжки прѣдставя на събранието. Послѣдното прѣглежда повръхностно бѣлѣжкитѣ, за да види горѣ-долу, по колко се пада на овца и каква сума трѣба да се *отплататъ* овцетѣ и вдигнатъ отъ дюллюка. Слѣдъ това стопанитѣ събиратъ помежду си пари, които трѣба да внесатъ въ общината за изплащане и доплащане на пашáта. Щомъ се уреди тая работа, събранието пристжпя къмъ подробно прѣглеждане на смѣткитѣ. Овчаритѣ винаги гледатъ, когато се броятъ овцетѣ за бегликъ, да скриятъ колкото се може повече брави. Съ това укриване се намалява не само бегликътъ, но и таксата за паша, защото, както споменахме по-горѣ, общината прибира таксата споредъ бегличнитѣ списъци. Ако има достатъчно скрити овце, печалбата отъ това се спада отъ общитѣ разноски. Смѣтката се прави така. На 1000 овце, подлежещи на такса за паша, по 4 гроша на всѣка овца слѣдва да се плати 4000 гроша. Укрити 200 брави по 4 гроша правятъ 800 гроша. Тая сума се спада отъ 4000 гроша. Значи остава да се плати на 1000 брави 3200 гроша. При тая сума се прибавятъ разноскитѣ за храна (на овчари и кучета), направени на *агола* и пр. Като се съберать всички разноски, които, да речемъ, сж възлѣзли на 6000 гроша, размѣтатъ се на цѣлото количество (1000) овце и излиза, че на бравъ се пада по 6 гроша. Въ общитѣ разноски се турятъ 100—200 гроша за възнаграждение на разпоредителя, гощавкитѣ, почерпкитѣ, подаръцитѣ и пр. На 1000 овце, когато сж на дюллюкъ въ полето, трѣбатъ 5-ма овчаря и единъ разпоредитель — кехая. Ако овчарьтъ на нѣкой стопанинъ (чобанлъкъ сайбия) е по-слабъ (малко момче), а пакъ овцетѣ му сж много, то тоя стопанинъ дава (повръща) по 50—60 гроша на оня стопанинъ, който има якъ (опитенъ) овчарь, но съ по-малко овце. Окончателната (Георгьовденска) смѣтка на 1000 овце е такъва:

Отлахакъ на 1000 овце по 4 гроша . . . . 4000 гроша.

Брашно за храна за 75 дни (отъ 8-и февруария до 25-и априлия) по ока на день на човѣкъ, за 6 души = 450 оки, по петдесетъ пари ($1^1/_4$ грошъ) оката . . . . 563 „

Градене агола . . . . 240 „

Възнаграждение на разпоредителя . . . . 200 „

Гощавки, храна за гости, подаръци, глоби и пр. . . . . . . 997 „

Всичко . . 6000 гроша.

Слѣдъ уреждане общата смѣтка, всѣки стопанинъ прави самъ за себе си и своята отдѣлна смѣтка, като сжщеврѣменно прѣсмѣта на прѣдположение и лѣтнитѣ приходи отъ овцетѣ си.

За Георгьовъ день стопанитѣ и овчаритѣ заколвать нѣколко агнета (за курбанъ), като ги *опицатъ* или сварятъ и сѣдатъ на *кабона* (поляната), за да се нагостятъ и повеселятъ. На веселбата и угощението, чьостишъ присжтствуватъ и поканенитѣ селски първенци (кметове и съвѣтници). Ако зимата е била добра (лека), и стоката е *саламъ* (здрава и хубава), стопани и овчари се отпущатъ повечко, т. е. развеселяватъ се и съ винце и правятъ пехливанлъкъ (борятъ се), но ако стоката е *чюрукъ* (не здрава), тогава Георгьовъ день се прѣкарва *молкомъ* (угрижено).

Единъ два деня слѣдъ Георгьовъ день, овцетѣ, които сж били на къшлата се раздѣлятъ на 3—4 стада и слѣдъ това напущатъ *агола* и *торнуватъ* (потеглюватъ) *нахъ даханъ* (за планинитѣ). Пжтьомъ стопанитѣ спиратъ по 2—3 деня отдѣлнитѣ си стада край Пловдивъ или други градове, за да продадатъ агнетата и други брави, ако джелепи и касапи по-рано не сж ходили на агола да търсятъ и купуватъ *помашка* (балканска) стока. Когато овцетѣ пристигнатъ край селата, отдѣто сж стопанитѣ имъ, послѣднитѣ се разпореждатъ да се прѣкара стадото прѣзъ селото, и то ако агнетата и старитѣ брави сж добри; но ако сж слаби, овчаритѣ подкарватъ овцетѣ на право за колибата и саята, безъ да минуватъ прѣзъ село. Два три деня слѣдъ дохождане на всички овце отъ полето, изъ село нищо друго се не приказва освѣнъ за овце и агнета. Ония стопани и овчари, чиито овце и агнета сж добри, хвалятъ се, смѣятъ се и чьостишъ подигравать ония стопани, на които стоката е долна. Послѣднитѣ мълчатъ и *чернѣятъ* — досадно имъ е да се приказва за тѣхнитѣ овце.

Стрижене. Като си починатъ овце и овчари, стопанитѣ се разпореждатъ да си остражатъ старитѣ брави. Стриженето става при колибата или въ друга нѣкоя ливада, но вънъ отъ селото. Нѣкои стопани остригватъ овцетѣ си още въ полето, но това става рѣдчишъ. Обикновено *дахскитѣ* овце се стрижатъ когато пристигнатъ на планинитѣ. *Каркъмджиитѣ* (стригачитѣ) се научаватъ, кога ще стриже нѣкой овцетѣ си и безъ покана отиватъ на *каркома* (мѣстото, дѣто ще се стрижатъ овцетѣ).

За остригване 150 овце сж потрѣбни тия нѣща:

Едно дървено коритце за	2 гроша.
Данго (дамга) желѣзна или дървена { желѣзна	3 „
{ дървена	1 „
20—30 *спони* (кжси вълнени връви) за спинане (връзване) краката на овцетѣ	5 „
Четири *харари* (дълги козиневи или конопени човали), по 30 гроша единиятъ	120 „
Единъ човалъ за *бажека* (вълната отъ кълкитѣ на овцетѣ) за	5 „
15 каркъмджийски *нойци* по 12 гроша	180 „
1 желѣзна пила за *присторгуване* (прѣрѣзване) подвититѣ рогове на овцетѣ	3 „
Кожа, въ която се държи катранътъ	3 „
Всичко . .	322 гроша.

Ножицитѣ си носятъ сами каркъмджиитѣ, а всички други нѣща сж на стопанина.

За дамгосване на 150 овце се похарчва $1\frac{1}{2}$ ока катранъ, по $2\frac{2}{3}$ гроша оката = 4 гроша.

Стриженето се извършва така:

Като нагрѣе високо слънцето, овцетѣ се вкарватъ въ една *мамо-мало* направена отъ жьорди и вѣйки котара, но безъ да се заграожда съ врата. Докато вълната на овцетѣ се напече (нагрѣе) отъ слънцето, нѣкой отъ домашнитѣ (жената или сестрата) на стопанина измита мѣстото, дѣто ще стане стриженето съ *старгачь* (суха елова вѣйка), а овчарьтъ *наклáда* настрана огънь. Като се *разхване* (разгори) огъньтъ, стопанинътъ туря въ него камъни да се нажежатъ и *да обгори* желѣзната дамга, ако има втвърденъ по нея катранъ. Коритцето се поставя близу до огъня и се закрѣпя добрѣ (вкопава се малко въ земята). Въ него се налива катранътъ. Слѣдъ тия приготовления, овчарьтъ влиза въ котарата, хваща и подава овце (първо бѣлитѣ) на каркъмджиитѣ. Каркъмджията като приеме овцата, хваща я за прѣднитѣ крака, поставя я прѣдъ колѣнѣтѣ си, но така, че овцата съ заднитѣ си крака да се допира до земята. Овцата щомъ се опре добрѣ и успокои, каркъмджията й хваща прѣднитѣ крака съ лѣвата си ржка, а съ дѣсната изважда запасанитѣ на силяхлъка или пояса ножици и захваща да стриже. Първо остригва корема и слѣдъ това връзва *разметешено* (на кръстъ) краката на овцата съ една спона, която малкото момче на стопанина или другъ нѣкой помагачъ е метналъ на врата му, докато е стригалъ корема на овцата. Слѣдъ свързване на краката, каркъмджията свободно вече остригва главата, гърба и другитѣ части на овцата. Когато свърши, донасятъ му друга овца и друга спона.

Голѣмиятъ синъ или ратай на стопанина зима по една или по двѣ отъ остриганитѣ овце и ги занася до коритцето съ катрана. Стопанинътъ натопва дамгата съ катранъ и я прилѣпя на дѣсната плешка или кълка на остриганата овца. Ако нѣкоя овца е порѣзана при стриженето, то раничката се намазва съ малко катранъ. Слѣдъ дамгосването синътъ или помагачътъ *разпина* (развръзва) овцата и я *напóда* (натирва) къмъ другитѣ острижени овце. Ако катранътъ въ коритцето е гжстъ, стопанинътъ пуща въ него нажежени камъне да се *фредчи* (да стане рѣдъкъ). Щомъ една остригана овца се задигне и занесе за дамгосване, *сбирачерката* (жената или сестрата на стопанина) събира руната вълна въ *мисаля* и послѣ ги занася и оставя при *харарить* на земята, но едно до друго, да се броятъ лесно.

Слѣдъ като се острижатъ всички овце, на каркъмджиитѣ и другитѣ присжтствуещи на каркъма се *слага* (поставя) *пладнúна*. Послѣдната се състои отъ черенъ хлѣбъ, бито (имансъсъ) сирене и бърканица.

Каркъмжиитѣ като се нахранятъ, ставатъ да си дѣлятъ хака (възнаграждението) за стриженето. Отъ 20 руна, т. е. отъ 20 остригани стари брави, едното руно или вълната отъ единъ бравъ зематъ каркъмджиитѣ за хакъ. Отъ 150 остригани овце или отъ 150 руна на каркъмджиитѣ се падатъ $7\frac{1}{2}$ руна или 5%. Половината, т. е. $3\frac{3}{4}$ руна, ще избира и дава самъ стопанинътъ, а другата половина отбиратъ и зиматъ сами каркъмджиитѣ. Каркъмджийскиятъ хакъ се отдѣля и по другъ начинъ. Както сж наредени всички руна, единъ отъ каркъмджиитѣ захваща да ги брои отъ единия край. Всѣко 20-то руно той отдѣля на страна и го прибира за хакъ. Но за да не стане нѣкоя дяволия, т. е. да не би за хакъ да се паднатъ всички лоши или добри руна, броенето става, слѣдъ като се прѣмѣстятъ много руна отъ едно мѣсто на друго.

Слѣдъ отдѣлянето хака каркъмджиитѣ забождатъ на единъ или два реда ножицитѣ си на земята и турятъ при тѣхъ торбичкитѣ си или други нѣкои вещи. Единъ или двама отъ каркъмджиитѣ, по изборъ отъ другаритѣ, раздѣлятъ черната и бѣла вълна на толкозъ части, колкото души сж каркъмджиитѣ. Дѣловетѣ по отдѣлно се турятъ при ножицитѣ и торбичкитѣ. Като се свърши тая работа, каркъмджиитѣ избиратъ други двама свои другари, да провѣрятъ по отдѣлно, дали хакътъ е разпрѣдѣленъ на равни дѣлове. Провѣрката става тъй: провѣрительтъ хваща и стиска силно съ едната или двѣтѣ си ржцѣ всѣки

купъ вълна и гледа, докждѣ се стискатъ пръстетѣ на ржката му, т. е. какво пространство завзиматъ междинитѣ (между пръстетѣ му). Ако нѣкои купове сж малки, то и междинитѣ сж малки; ако други купове сж голѣми и междинитѣ между пръстетѣ сж голѣми. Въ случай на разлика, провѣрительтъ взима малко вълна отъ голѣмия купъ и притуря при малкия. Това се прави до тогава, докато се изравнятъ всички купове. Каркъмджиитѣ, като се увѣрятъ, че хакътъ е правилно раздѣленъ, зиматъ си дѣловетѣ и тръгватъ за село, като благопожелаватъ на стопанина, до година много повече овце да остриже.

Каркъмджиитѣ настригватъ (зиматъ за хакъ) обикновено отъ $^1/_2$ до 1 ока вълна. Ако хакътъ имъ е по-малко отъ $^1/_2$ ока вълна, тѣ не сж доволни, ако е $^1/_2$ или 1 ока, доволни сж; а ако вълната прѣвишава отъ ока нагорѣ, казватъ, че много голѣмъ *гюнлюкъ* сж изкарали. Единъ каркъмджия за единъ день може да остриже 30—35 овце.

Стопанинътъ и домашнитѣ му, които сж били на каркъма, слѣдъ като отдѣлятъ хака на каркъмджиитѣ и дадатъ по малко вълна за хакъ (възнаграждение) на сбирачитѣ и сбирачкитѣ, ако послѣднитѣ сж били чужди хора, изтърсватъ вълната и *измокнуватъ* (откжсватъ) *баджека*, т. е. бозиневата вълна и оная, която е била на долната часть на овчитѣ кълки. Чистата вълна *натаптаватъ* (натъпкватъ) въ харарнтѣ, а баджакътъ турятъ въ особенъ човалъ. Слѣдъ това натоварватъ вълната на коне и мулета и я закарватъ въ кжщи. Нѣкои стопани, да се не маятъ на каркъма, не уреждатъ вълната на мѣстото, т. е. не избиратъ баджака, а оставятъ тая работа да се извърши въ кжщи. Вълната като се внесе въ кжщи, стопанинътъ прѣдоставя право на стопанката да избере и отдѣли отъ нея колкото трѣба за домашно употрѣбение. и само слѣдъ това стопанинътъ може да продаде останалата часть.

Остриганитѣ овце, докато се *позавийотъ*, т. е. до като имъ порасте нова вълна, вечеръ се затварятъ въ саята или се *свортатъ* край нѣкоя горица на завѣтъ.

Прѣзимяване на овцетѣ въ Енидженско поле.

Отъ 1-и октомврия врѣмето въ срѣднитѣ Родопи захваща да се промѣня. Върховетѣ на планинитѣ се покриватъ съ облаци и задухватъ студени вѣтрове. Прѣзъ първитѣ дни на мѣсецъ октомврия стопанитѣ, които не мислятъ да оставятъ овцетѣ си на зимовище въ Родопитѣ, се *згадатъ* (приготвятъ) и *здýмоватъ*, кога да *каратъ* стадата *нахъ поле (увона, Ениджe увасж.)* Майкитѣ на овчаритѣ приготвятъ навуща, *калчете* и *кьепи* за синоветѣ си, а сестритѣ имъ шиятъ ризи и стъкмяватъ други дребни нѣща. Слѣдъ 10-и октомврия стадата почнуватъ вече да се отправятъ къмъ Енидженско поле. Два три деня прѣди да тръгнатъ стадата, овчаритѣ си хващатъ *гюнлюкчии* да имъ попасатъ овцетѣ, а тѣ дохождатъ въ село да се прѣоблѣкатъ съ чисти дрѣхи, да се видятъ съ домашнитѣ си, да се наиграятъ хоро и да *погалятъ* (любятъ) момитѣ на *попремкитѣ* и *межитѣ*. Въ опрѣдѣления за тръгване день, майки, бащи, братя, сестри и всички други роднини се събиратъ да *упрáтатъ* овчаритѣ. Послѣднитѣ сж облѣчени съ вехтички, но чисти дрѣхи; вържжени сж напълно и носятъ на *силяхлъцитѣ*, поясите, или на чалмитѣ *варакосани китки* съ шарено-обвити *опашки* (дръжки). Прѣди овчаритѣ да излѣзатъ отъ кжщи, домашнитѣ имъ нареждатъ да ги срѣщне едно момиче съ *харкомы*, напълнени съ вода. Момичето излива водата прѣдъ краката на овчаритѣ и казва: *„касу тече вудоса, той да ви тече керетъ и здравиету“*, овчаритѣ отговарятъ: *аминъ!* — и пускатъ пари въ харкомитѣ. При тръгването и изпращането овчаритѣ гърмятъ съ пищовитѣ си и пѣятъ, а майкитѣ и сестритѣ имъ въ това врѣме плачатъ мълкомъ и си бършатъ сълзитѣ, кръстятъ се и *славятъ* да се върнатъ живо и здраво отъ поле чадата и братята имъ. Овчаритѣ като излѣзатъ вънъ отъ село, засвирватъ съ гайдитѣ и пѣятъ тѣзи пѣсни:

1.

— Йо́стани сбогом, сбогом прущавай
Сбогом, прущавай, Стара планину
Чи ти сме млогу зулум сторили.
Упасахме ти трева зелена,
И ти испихме вода студена,
Изхворлехме ти дрьебну каменье,
Изсекахме ти елшино воршье,
Елшино во́рше за момску кожле.
— Сбогом, сас здраве, млади йовчере,
Здрави идите, здрави е́лате;
Ен Кехеена здрав дано иде,
Здрав доно иде, болан да дойде,
Чи ми е много зулум направил,
Чи ми упасе зелена трева
И ми украде Руса девойка,
Чи е ни води, кайну се води,
Ам е йодведе сай горе, горе,
Сай горе, горе, на планинона,
Че е сасече резен пу резен,
Та че накладе два силни йогня
И е сажьеже ситан бел пьепел,
Та си накорми сивуну стаду.
Здрав дано иде, болан да дойде!

2.

Керушка дворе метеше,
Студен стадуну мамеше
Приз Керушкини дворове,
И Керушки си думаше:
— Керулю, кара орманку,
Та нищьеш ли ма заследи,
За мое порву любове?
— Заследи та ща Студене,
Ако са верно прикалньеш,
Чи нимаш любе и другу
И още дребни дечинки.
— Прикална са ща, Керулю:
„Бел Дунав да ма уднесе,
Ку имам любе и другу
И още дребни дечинки".
Заследи си го Керушка,
Станаха та ми торнаха,
Варвеха колку варвеха,
Миноха гора зелена,
Влезаха в поле широку.
Студен Керушки думаше:
— Керулю, кара орманку,
Видиш ли море длибоку,
Видиш ли поле широку,
И още дорву високу,
Там има селу гулему,
Там имам любе и другу
И още дребни дечинки.
Е си та водя за любе,
На мону братче по-малку.
Керушка си му думаше:
— Студене, гиди Студене
Защо ма люто измами?
Мен са е пилу Студене
От бел Дунав вудица.
Стана ми Студен та торна,
Вудица да си наточи,
Керушка да си напуи.
Ага са Студен навьеде
Вудица да си наточи,
Бел гу е камен пудсунал.
Паднал е Студен вав Дунав,
И Дунав гу е утвлекал!

Половинъ часъ далеко отъ село овчаритѣ млъкватъ и се спиратъ. Съ развълнувани сърдца и съ сълзи на очитѣ, тѣ цѣлуватъ ржцѣтѣ на родителитѣ си и кажатъ на всички. — *„Устанувайте сась здравие"*. Слѣдъ това мълкомъ тръгватъ да вървятъ по-нататъкъ. Изпращачитѣ гледатъ изодзадъ овчаритѣ, докато се *занекнатъ* и *привальотъ призъ някva барчинка*. Послѣ се прѣкръстватъ единъ два пжти и се връщатъ тжжни въ село. На връщане изпращачитѣ откжсватъ по пжтя зелена трѣвица или зелено клонче отъ ела, и когато влѣзатъ въ кжщи, затъкватъ го нѣкждѣ по рафтоветѣ или тавана, да стои тамъ до завръщането на овчаритѣ. Това се прави за здравето на овчаритѣ и за знакъ, че единъ членъ отъ сѣмейството липсва, но се чака да се завърне живъ и здравъ.

Отдѣлнитѣ стада овце, прѣди да се отправятъ за полето, се събиратъ по двѣ-три наедно и задружно се пасатъ изъ пжтя. Нѣкои стопани и отдѣлно

каратъ овцетѣ си, но това става тогава, когато заедно съ овчаря пжтуватъ и други близки лица на стопанина, за да помагатъ изъ пжтя. Овчаритѣ стигатъ стадата далечъ отъ селото около единъ часъ. *Гюнмокчиитѣ*, които два три дни сж пасли овцетѣ, щомъ пристигнатъ овчаритѣ, зиматъ си надницитѣ и се връщатъ въ село. Изъ пжтя овчаритѣ сж много осторожни и слѣдятъ да не се изгуби и да не *пустане* нѣкой бравъ. Нощѣ овцетѣ лежатъ на открито мѣсто, дѣто се стъмни. Докато овцетѣ не сж изминали половината пжть, тѣ вървятъ и пасатъ по обикновено, но щомъ изминатъ половината пжть, тѣ усѣщатъ, че пжтуватъ за полето и много ускоряватъ хода си. Овчаритѣ постоянно ги възпиратъ да пасатъ; ако това не правятъ, овцетѣ сами въ много скоро врѣме биха се отзовали въ полето. Когато овчаритѣ съзратъ полето и морето, изгърмяватъ съ пищовитѣ си и се провикватъ. По-голѣмата часть отъ родопскитѣ овце се прѣкарватъ прѣзъ г. Ксанти. Когато стадата заминуватъ прѣзъ улицитѣ, аги касапи и други граждани излизатъ изъ кафенетата, магазинитѣ и *джамаконитѣ* и посрѣщатъ овчаритѣ съ тия думи: *„хошъ гелдинисъ хошъ гелдинисъ чюбанларъ, хошъ гелдинъ енкехая! Аферимъ! Аферимъ! Машалла! Машалла! Хане бизимъ кехая, хане коджа кехая?! — Гелиорларъ, гелиорларъ. — Таксинъ бей! гюрюмусунъ не малъ варъ бизимъ кехая! Гюрдюнъ му чюбанларъ асланъ гибидъръ онларъ."* (Добрѣ дошли, добрѣ дошли овчари, добрѣ дошелъ енкехая! Браво! Браво! Машалла! Дѣ е нашиятъ кехая, дѣ е стариятъ кехая?! — Идатъ, идатъ! — Таксимъ бей, видишъ ли, каква стока има нашиятъ кехая?! Видѣ ли овчаритѣ, като лъвове сж!). Когато стадата излѣзатъ вънъ отъ града Ксанти, пръсватъ се изъ полето, и овчаритѣ ги пасатъ *гезекте* (по половинъ или по единъ день на много кжшли), докато кехаята стъкми кжшлата, ако по-рано не е условена и стъкмена.

Стопанитѣ, които смѣтатъ да наематъ кжшла, тръгватъ отъ селата си 1—2 дни по-късно слѣдъ овцетѣ, но изпрѣварватъ послѣднитѣ насрѣдъ пжть и пристигатъ въ Ксанти и Енидже 1—2 деня по-рано отъ овцетѣ, за да търсятъ праздна кжшла. Но ако отъ по-рано сж намѣрили кжшла, тѣ пристигатъ въ полето 2—3 дни по-късно отъ овцетѣ.

Наемане кжшла. Наемането кжшла и натъкмяването на овцетѣ на дребнитѣ овцевъдци въ Ениджанско поле съвсѣмъ се различава отъ наемането кжшла въ Пловдивско поле. Пашата въ Пловдивско поле се купува отъ множина стопани, и послѣднитѣ съставятъ единъ видъ сдружие, когато въ Ениджанско поле е тъкмо противното. Тукъ условията сж други. Въ Ениджанско поле кжшлата купува единъ стопанинъ — прѣдприимачъ, съ чиста спекулативна цѣль. Послѣдниятъ върши всичко за своя смѣтка и самъ отговаря, както прѣдъ притежателя на кжшлата, така и прѣдъ всички стопани, които му сж повѣрили овцетѣ си. Съ една рѣчь той върши единъ видъ търговия и може да се нарече *кехая-търговецъ*. Кехая-търговецъ може да стане всѣки опитенъ и прѣдприемчивъ овчарь и всѣки другъ търговецъ, който има понятие отъ овцевъдство и е спечелилъ благоволението на нѣкой ага — притежатель на кжшла. Тоя видъ кехайлъкъ е много разпространенъ въ Ениджанско поле и принася сигурна и голѣма полза, както на самитѣ кехаи, така и на дребнитѣ овцевъдци. Единъ кехая-търговецъ, който добрѣ прави смѣткитѣ си, въ скоро врѣме може да забогатѣе и да стане видна и влиятелна личность въ срѣдата на овцевъдцитѣ, агитѣ, бейоветѣ и властитѣ. Ето защо всѣки овчарь, който е наплодилъ 100—120 овце, има силно желание да стане кехая. Но не сж достатъчни само желанието и прѣдприемчивостьта, а трѣба и друго нѣщо, което е най-важното. Именно овчарьтъ трѣба да се сприятели съ единъ добъръ ага-притежатель на кжшла. Това постигне ли, всичко друго по-нататъкъ е второстепенна работа. Кехая-търговецъ, ако успѣе да намѣри добра кжшла и добъръ ага, лесно се не раздѣля съ тѣхъ, толкова повече, че агитѣ изобщо не сж наклонни *чьостишъ* да промѣнятъ кехаитѣ си, макаръ смѣня-

ването и да е полезно за агитѣ. Между кехаитѣ винаги има съперничество относително къшлитѣ, но агитѣ толкова не подвеждатъ това съперничество въ своя полза. Веднажъ обикналъ своя кехая, агата го не пжди отъ къшлата, макаръ другъ да му дава и повече наемъ.

Новиятъ кехая-търговецъ наима (условва) къшлата за първъ пжть есень, когато овцетѣ пристигнатъ въ полето, а за слѣднитѣ години, ако агата го обикне, наимането става пролѣть, когато овцетѣ тръгнатъ за планинитѣ. Условията между кехаята и агата сж много прости. Агата продава трѣвата отъ цѣлия си имотъ на кехаята, а послѣдниятъ може да разполага съ нея както ще. Колко овце или други добитъци ще пасатъ прѣзъ зимата на къшлата, това е безразлично за агата. Той има право да си получи само условената сума, а за друго не може да претендира. Разбира се, че и кехаята е врѣменнъ стопанинъ само на трѣвата, а всичко друго си остава на агата. Но за единъ *аголъ* сж потрѣбни още дървени материали, дърва за горене, сазъ (камъшъ) и пр. Всичко това кехаята е длъженъ да набави за своя смѣтка. Ако потрѣбнитѣ материали се намиратъ въ земитѣ на агата, кехаята нѣма да ги доставя отъ другадѣ, но ако се не намиратъ, ще ги купи отдѣто намѣри. Агитѣ обикновено сж отстжпчиви и *кюмертъ*. Кехаитѣ знаятъ това и се ползуватъ. Слѣдъ условването на къшла, кехаята ще помоли агата да му *даде изинъ* (позволение) да отсѣче отъ аговскитѣ гори, каквото му трѣба за агола, разбира се, съ пари. Агата, който знае, че кехаята е донесълъ и подарилъ на ханъмитѣ му по единъ чифтъ *термици* и че напролѣть ще го гощава съ млѣко и печено ягне, безъ никаква прѣстореность извиква: „бива, кехая, бива. Лафъ му олуръ за такива дрбени работи. Дърва, пръте, чалия — сѣчете колкото ви трѣбатъ, за пари е лесно. Аллахъ е далъ и за мене, и за васъ". Кехаята въ знакъ на благодарность извъртява едно „теменлахъ" и каже: „еваллахъ ага, да си живъ и здравъ". Така се споразумѣватъ агата и кехаята за всички работи, относещи се до къшлата. Прѣди 60—70 години къшлитѣ сж се купували много евтино, но съ течение на врѣмето и послѣдвалитѣ социално-економически промѣнения, цѣнитѣ постоянно сж се качвали, и то сразмѣрно съ покачването на овчитѣ произведения. Освѣнъ това, съперничеството между кехаитѣ, сжщо е повлияло за покачване цѣнитѣ на къшлитѣ, макаръ и въ много малъкъ размѣръ. Но при всичко това къшлитѣ въ Root Ениджанско поле не сж скъпи, и кехаитѣ не срѣщатъ почти никакви мжчнотии при изплащането имъ. Обикновено една къшла, отъ трѣвата на която зимѣ се прѣхранватъ 2000—3000 овце, се продава за 40—60 или най-скжпо 75 турски лири. Тая сума се изплаща споредъ условието, на 2—3 срока. Често изплащането става изведнажъ, и то пролѣть, когато кехаята и другитѣ овцевъдци продадатъ вълната и ягнетата. Агитѣ, които сж доста богати и се ползуватъ съ голѣмо влияние, улесняватъ кехаитѣ не само при изплащане на къшлитѣ, но и при други нужди. Брашнари, солари, кръчмари, бакали и пр. охотно отварятъ кредитъ на кехаитѣ и овчаритѣ, защото знаятъ, че ще имъ платятъ честно и че се намиратъ подъ закрилата на едикой си ага, който е готовъ да поржчителствува за всѣкого, който е на неговата къшла.

Стъкмяване на овцетѣ. Щомъ кехаята услови къшлата, разпорежда се за стъкмяване на овцетѣ и съграждане на *агола*. Първо опрѣдѣля, колко овце да настани на къшлата, като гледа да не е празна, но не и много *притоварена*. Наистина настаняването на много овце е въ неговъ интересъ, защото много ще спечали, но ако пашата е недостатъчна за толкова овце, послѣднитѣ ще бждатъ прѣзъ зимата и пролѣтьта слаби, а това би станало причина за въ бждеще никой да не оставя овцетѣ си на неговата къшла. Ето защо кехаята трѣба да постжпя умѣрено и да не е много лакомъ. Ако къшлата събира 2000 брави, а кехаята има само 200 свои овце, то му трѣбатъ още 1800 брави. Това количество той *рѫдчинъ* търси самъ. Обикновено стопанитѣ

на овце безъ къшла сами търсатъ кехаитѣ, както послѣднитѣ сами търсатъ агитѣ, когато искатъ да наиматъ къшла. Както споменахме по-горѣ, пристигналитѣ отъ планинитѣ стада пасятъ *гезекте,* т. е. прѣминаватъ прѣзъ много къшли и дѣто имъ понесе, тамъ оставатъ, ако отъ по-рано между кехаитѣ и другитѣ овцевъдци не е станало споразумѣние. Отдѣлно условие между кехаята и стопанина на овце безъ къшла може да става само за размѣра на *отлахака,* защото другитѣ условия сѫ общи за всички къшли и нито дума може да става за тѣхъ. Казахме, че кехаята въ дребното овцевъдство е прѣдприимачъ-търговецъ, който дѣйствува за своя частна полза, по едни общоприети въ срѣдно-родопското овцевъдство наредби. Ето какви сѫ тия наредби и узаконения:

1) Кехаята условва и плаща къшлата за своя смѣтка.

2) Самъ и за своя смѣтка условва нуждиитѣ овчари и други служещи за прѣзъ зимата.

3) Граденето на *агола,* храната за овчари, кучета, гости и пр. сѫщо е за смѣтка на кехаята.

4) Стриженето е за смѣтка на всички стопани, които иматъ овце на къшлата, съ изключение на храната и катрапа, които сѫ отъ кехаята.

5) Овцевъдцитѣ, които иматъ повече отъ 200 свои брави, иматъ право да оставатъ овцетѣ си на къшлата съ свой довѣренъ овчарь, комуто прѣзъ зимата ще плаща кехаята. Ако съ тия овце има 1—2 кучета, кехаята е длъженъ да храни и тѣхъ.

6) Овцетѣ, които кехаята приима на къшла, се прѣброяватъ при докарването и смѣсването имъ съ другитѣ овце, но въ смѣтката за отлахакъ се не считатъ умрѣлитѣ овце до 14 ноември, т. е. до коледнитѣ заговѣлки. Отъ 14 ноемврия нататъкъ, колкото овце измратъ и се изгубятъ, се турятъ въ смѣтката, т. е. стопанинътъ и за тѣхъ плаща напълно отлахакъ. Послѣдното условие е най-сѫществено и много износно за кехаята, защото той безъ рискъ приима чуждитѣ овце. При сухи и мразовити години често голѣма часть отъ овцетѣ измира, но отъ това кехаята не губи друго освѣнъ своитѣ измрѣли овце. Той си прибира напълно отлахака отъ всички измрѣли чужди овце. Отъ друга страна стопанитѣ овцевъдци безъ къшли, ако и да сѫ изложени на рискъ, въ случай на лоша година нѣматъ други грижи за овцетѣ си освѣнъ изплащането на отлахака. Есенъ тѣ повѣряватъ овцетѣ си на кехаята и ги диратъ чакъ на пролѣть, когато дойде врѣме за стрижене и изплащане на беглика. Стопанитѣ на малко овце дори и пролѣть не отиватъ да диратъ овцетѣ си, а чакатъ да имъ ги докара кехаята. Послѣдниятъ самъ разчиства смѣткитѣ на такива дребни овцевъдци. Пролѣть той се разпорежда да се острижатъ овцетѣ на отсѫтствуещитѣ стопани, нарежда вълната, продава ония брави, за които е заржчалъ стопанинътъ да се продадатъ, и отъ получената сума плаща беглика и си задържа отлахака. Кехаята и стопанинътъ като се съберать въ село, когато овцетѣ пристигнатъ на планинитѣ, уравняватъ си смѣткитѣ по довѣрие. Отлахакътъ обикновено се движи между 8 и 15 гроша на бравъ. Кехаята споредъ обстоятелствата прави различни условия съ стопанитѣ относително размѣра на отлахака. Ако къшлата до 15 ноемврия е останала съ малко овце, въ случай че нѣкой стопанинъ се яви и търси мѣсто за овцетѣ си, кехаята ще му земе по-малко отлахакъ, само и само да подпълни къшлата съ потрѣбното количество овце, а въ случай че къшлата е почти подпълнена, а приииждатъ още овце, кехаята зима по-голѣмъ отлахакъ. Освѣнъ това размѣрътъ на отлахака зависи и отъ качеството на къшлата. Ако пашата на послѣдната е добра, овцевъдцитѣ се съгласяватъ да платятъ повече отлахакъ, за да имъ се приниматъ овцетѣ, но ако пашата е лоша, овцевъдцитѣ отбѣгватъ отъ къшлата, и кехаята се принуждава да намали отлахака. Съ по-малко думи

казано, размѣрътъ на отлахака се опрѣдѣля отъ качеството на пашата, отъ *търсенето и прѣдлагането* и отъ много други случайности и обстоятелства.

Колиба и гьермя. Като се стъкмятъ всички овци на къшлата, кехаята поима управлението и нарежда по-нататъшнитѣ работи. Най-първо се гради колиба и гьермя. Послѣднитѣ се правятъ така както и въ Пловдивско поле, съ тая само разлика, че въ Енидженско поле тѣ сѫ по-голѣми, по-яки и по-добрѣ нагодени за прѣдпазване отъ природнитѣ стихии. Освѣнъ колиба и гьермя при Енидженския *аголъ* се прави и *дамъ* (подникъ, яхъръ) за *поднечване* и хранене на кехайскитѣ и други коне. Дамътъ е четириѫгълна продълговата сграда, съ стѣни отъ плетъ (читъ) и съ покривъ такъвъ, какъвто е покривътъ на колибата. Стѣнитѣ на дама сѫ измазани съ калъ или отвънъ сѫ обшити съ *сазъ* (папуръ, камъшъ) Вѫтрѣ има дъсчени или плетени съ пърте ясли, въ които се туря храната за конетѣ. Подътъ *(дюшемето)* не е постланъ съ дъски, но да се не *подпикаватъ* конетѣ, постилатъ на земята суха слама или сазъ. Вѫтрѣшната обстановка на колибата е такава, каквато е и въ Пловдивско поле съ изключение само на това, че на мѣстото, дѣто стои и спи кехаята, е постланъ *хасоръ* (рогозка), а върху нея халища или козиневъ чулъ. Въ Енидженско поле има кѫшли и съ постоянни колиби и дамове, но тѣ сѫ рѣдки. Постояннитѣ колиби и дамове сѫ паянтови сградици, измазани съ глина и покрити съ керемиди. Голѣмината и якостьта имъ зависи отъ голѣмината на кѫшлата, отъ голѣмата или малката имъ потрѣбность за прѣзъ лѣтото, когато овцетѣ се връщатъ по планинитѣ. Обикновено постояннитѣ сгради се приспособяватъ за лѣтни чифликчийски или касапски нужди. Постояннитѣ сгради сѫ правятъ отъ притежателитѣ на кѫшлитѣ и зимѣ се отстѫпятъ на кехаитѣ безъ наемъ.

Служещи. Слѣдъ съграждането на *агола* кехаята стъкмява овчаритѣ и другитѣ служещи. Овчаритѣ се условватъ съ отпасване овце. На по-развититѣ и по-опитнитѣ овчари кехаята дава 80—100 овце, а на по-аджамиитѣ по 50—60 овце. Въ полето единъ овчарь може да пасе 300—350 брави, затова ако на къшлата има 2000 овце, кехаята трѣба да услови най-малко 5—6 души овчари.

Най-опитниятъ и съ най-много овце овчарь се назначава отъ кехаята за *енъ кехая* (помощникъ на кехаята). Ен-кехаята е главатарь на другитѣ овчари и надзиратель на стадата. Нему е възложено да слѣди за доброто пасене на овцетѣ, за поведението и послушностьта на другитѣ овчари. Послѣднитѣ сѫ длъжни да му се подчиняватъ и да изпълняватъ безъ възражение заповѣдитѣ му. Въ случай че нѣкой овчарь е немарливъ и непослушенъ, ен-кехаята обажда на кехаята, за да го сѫди и мъмре. Ен-кехаята е и единъ видъ съвѣтникъ на кехаята. *Чьостишъ* се случва кехаята да не отбира толкова отъ овчарски работи, и ако нѣма опитенъ ен-кехая, би забъркалъ много работи. Ен-кехаята не стои постоянно на *агола*, а пасе заедно съ други овчари и едно отдѣление овце. Неговата заплата прѣвишава заплатитѣ на другитѣ овчари съ 30—40 брави.

Освѣнъ овчаритѣ, кехаята държи на къшлата *единъ одажия и 1—2 малешини*. Одаджията вари качемакъ и каша, носи дърва и вода, посрѣща и гощава гоститѣ и се грижи за чистотата на колибата. Той е най-приближеното лице на кехаята, и послѣдниятъ му възлага да изпълнява и други работи вънъ отъ колибата. Напримѣръ, одажията носи млѣко, сирене и други бакшиши на агата, ходи на пазара да купува едно друго на кехаята, докарва брашното отъ воденицата и пр. Заплатата на одаджията сѫщо се опрѣдѣля съ отпасване овце. Обикновено нему се даватъ 60—80 овце, т. е. той има право да получи отлахака на 60—80 чужди овце. Малешинитѣ помагатъ споредъ нуждитѣ на овчаритѣ и одаджията (вж. стр. 8). Тѣмъ кехаята опрѣдѣля по 10—12 овце за заплата. Когато на къшлата има повече отъ двѣ хиляди овце, кехаята

условва допълнителни одаджии и други служещи, но разбира се, ако има нужда отъ такива.

Разпрѣдѣляне на овцетѣ. Овцетѣ, които сѫ на кѫшлата, до *докоанъ*, т. е. до 25-и януария се не раздѣлятъ на гебьо и ялови, а се пасатъ заедно. Но за по-лесно и по-правилно пасене, цѣлата *сюрия* (стадо) се раздѣля на двѣ части, т. е. на бѣли и черни овце. Двѣтѣ части (бѣлитѣ и чернитѣ) се разкѫсватъ всѣка заранъ на толкова *билмье*, колкото овчари има на кѫшлата. Въ една билмьо не бива да има повече отъ 300—350 брави, т. е. отдѣлението трѣбва да се състои отъ толкова овце, колкото се полагатъ да пасе единъ овчарь. Всички овце се раздѣлятъ на черни и бѣли, за да може по-лесно да се контролира, кои овчари какъ пасатъ повѣренитѣ имъ отдѣления. Ако овцетѣ се пасатъ размѣсено, нѣма да се познае, кои овчари сѫ акуратни и кои мързеливи и нехайни при пасенето; но ако едни овчари пасатъ бѣлитѣ, а други чернитѣ, тогава лесно се познава. Кехаята и ен-кехаята всѣка вечерь и заранъ прѣглеждватъ двѣтѣ части и виждатъ, кои сѫ по-добрѣ напасени и оправени, дали бѣлитѣ или чернитѣ. При това ен-кехаята брои всички овце, и ако има загубени и изпасени брави, знае отъ бѣлитѣ ли сѫ или отъ чернитѣ. За още по добъръ контролъ *юрията* на двѣтѣ части не е опрѣдѣлена и строго разграничена. Ако днесъ бѣлитѣ овце сѫ пасли на едно мѣсто, утрѣ ще пасатъ на друго, т. е. тамъ дѣто прѣдния день сѫ пасли чернитѣ. Въ случай че е имало изгубена бѣла овца, тя ще излѣзе и ще се смѣси съ чернитѣ и обратно. Въ случай пъкъ, че нѣкой бравъ *се е изпасалъ*, то ако се намѣри отъ него нѣкой *лишенъ* (нишанъ), на примѣръ хватка вълна, *параджикъ* отъ кожа и пр. лесно ще се познае отъ чия билмьо е изпасениятъ бравъ. По тоя начинъ овчаритѣ взаимно се контролиратъ и бързо узнаватъ за изгубенитѣ и изпасени овце. За да се *не струпватъ* много овце на едно мѣсто около *агола*, чьостишь на една часть отъ сюрията отдѣлятъ особена юрия далечъ отъ *агола*. Отдѣлената часть вечерь не дохожда на *агола*, а нощува въ отдѣлна гьермя, която се уграда срѣдъ юрията, край нѣкоя горичка или вода. При гьермята се построява и колибка за овчаритѣ. Отдѣлната гьермя и колибката се наричатъ *качамакъ* или малъкъ ѫгълъ. На качамака се изпраща (прикомандирува) единъ малешина да събира дърва и готви храна на овчаритѣ, ако голѣмиятъ *аголъ* е доста далечъ, и одаджията нѣма възможность да готви и носи самъ храна на отдѣленитѣ овчари.

Дневнитѣ работи на *агола* до 15 януария ето по какъвъ редъ се извършватъ:

Единъ часъ прѣди да се съвне, одажията става отъ сънь, омива се и закача на огъня харкомата да сготви ястие на овчаритѣ и другитѣ лица, които сѫ на *агола;* слѣдъ това отива въ дама да назоби конетѣ. На съвнуване ставатъ кехаята, овчаритѣ и другитѣ служещи. Щомъ кехаята стане, одаджията му приготвя вода да се омие и туря джезвето на огъня да му свари кафе. Кехаята като изпие кафето, одажията слага софрата за ядене. Слѣдъ като се наядатъ всички, кехаята, ен-кехаята и овчаритѣ прѣглеждватъ овцетѣ и ги прѣброяватъ. Докато кехаята и другитѣ служещи сѫ вънъ, одаджията очиства и измита колибата, измива харкомитѣ и паницитѣ и туря въ торбата на всѣки овчарь по два *топача* качамакъ, отъ които единиятъ за овчаря, а другиятъ за кучето му. Прѣзъ деня кехаята се разхожда нагорѣ-надолу, вари си кафе на огъня и посрѣща гоститѣ. Понѣкогажъ, когато му се *сакалдиса* душата, качва се на коня и отива въ Енидже и Скече, да посѣти агитѣ, да се срѣщне и почерпи съ приятелитѣ и да си купи едно друго. Одажията прѣзъ деня събира дърва, носи вода, поправя гьермята, засолява, разпина и суши кожитѣ, вари сазма, ако е *пѝдналъ* (заболѣлъ, наяденъ отъ диво) и *приколенъ* нѣкой бравъ и пр. Овчаритѣ пускатъ овцетѣ да пасатъ, когато трѣвата се поразледи, ако е поледена, и когато падне сланата и росата. Овцетѣ се раз-

дѣлятъ на *билмье*, и всѣки овчарь пасе по една билмьо. Пасенето зимно врѣме се продължава до срѣдъ нощь. Привечерь, когато овцетѣ се понаядатъ, овчаритѣ ги оставятъ да *помижеватъ* около половинъ часъ и послѣ ги вдигатъ да пасатъ по направление къмъ *агола*. Посрѣдъ нощь овцетѣ пристигатъ на *агола* и се вкарватъ въ гьермята. Слѣдъ това овчаритѣ влизатъ въ колибата да се *понагрейотъ* на огъня и да вечерятъ. Веднага слѣдъ вечерята овчаритѣ излизатъ отъ колибата и отиватъ та лѣгатъ да спятъ въ гьермята до овцетѣ. Въ колибата оставатъ кехаята, одажията, малкитѣ момчета (малешинитѣ) и гоститѣ, ако има такива. Кехаята лѣга на своето легло и се покрива съ кечената кепя и шала; момчетата и одажията се *припицатъ* край огъня, като прѣдварително затворятъ вратата на колибата и си метнатъ на гърбоветѣ шаловетѣ и кепитѣ. За постелки на послѣднитѣ служатъ парчета кожи отъ *изпасени* овце. За коледа кехаята си отива въ село и тамъ прѣстоява до 10-и януария, т. е. докато се свършатъ голѣмитѣ зимни праздници. Въ негово отсѫтствие къшлата се управлява отъ ен-кехаята.

Ягнене. Тоя редъ на работитѣ при *агола* се продължава до *доксанъ*, т. е. до 25 януари. По-нататъкъ работитѣ се усилватъ и *тертипътъ* се измѣня. Въ края на мѣсецъ януари чернитѣ и бѣлитѣ овце се смѣсватъ и се раздѣлятъ изново на *гебьо* и *елови*. Послѣднитѣ се пасатъ, както и по-напрѣдъ, а гебьота се поставя подъ особенъ надзоръ и за нея грижитѣ се увеличаватъ. Гебьота се *елледисва* и първо се раздѣля на двѣ части. Елледисването става тъй: овцетѣ се прѣкарватъ прѣзъ *сечемекъ* и ен-кехаята хваща съ рѫката си *юмето* (вимето) на всѣка овца. Ония овце, на които вимето е станало голѣмо, колкото едно яйце и е кораво, се отдѣлятъ на една страна, а ония, на които вимето е малко и меко — на друга. Овцетѣ съ голѣмитѣ и твърди вимета скоро ще се ягнатъ и тѣ съставятъ *башъ-сагмала*, а овцетѣ съ малкитѣ и меки вимета ще се ягнатъ по-късно и слѣдователно ще съставятъ *орта-сагмала* и *кюрпекинитѣ*. Слѣдъ десетина дни става второ елледисване на овцетѣ съ малкитѣ и меки вимета, за да се раздѣли орта-сагмалътъ отъ кюрпекинитѣ (вж. стр. 25). Башъ-сагмалътъ се пасе на по-трѣвнитѣ мѣста и по-близу до *агола*, а орта-сагмалътъ и кюрпекинитѣ по-далеко. Когато наближи врѣме за ягнене, ен-кехаята прѣстава самъ да пасе овце, а остава денѣ на *агола*.

Ягненето на овцетѣ обикновено почнува отъ 25 февруария и се продължава до 20 марта. Най-сетнѣ се ягнятъ кюрпекинитѣ. Прѣзъ врѣме на ягненето всички лица, които сѫ на къшлата, включително и кехаята, сѫ заняти съ много работа, но най-важната и усилна работа е възложена на ен-кехаята. При ягненето на овцетѣ въ Пловдивско поле, както видѣхме, присѫтствуватъ почти всички лица, които иматъ овце на къшлата, но въ Енидженско поле не е тъй. За изягнуването на всички овце въ Енидженско се грижатъ само кехаята, ен-кехаята и овчаритѣ. Ен-кехаята е най-опитното лице на къшлата, и той е длъженъ да знае дамгитѣ и йеньоветѣ на всички лица, които иматъ овце въ сюриитѣ. Ето защо той е натоваренъ съ най-важнитѣ работи.

При ягненето енъ-кехаята е длъженъ да нагледва ягнилницитѣ, да подвързва сирачета-ягнета, да поддуява слабитѣ ягнета и да туря (отбѣлѣзва) йеньоветѣ на всички ягнета. На другитѣ овчари е запрѣтено да турятъ йеньове дори и на своитѣ овце. Тая работа върши изключително ен-кехаята, и той е отговоренъ за всички неправилности и недоразумѣния относително *бълъжането*. Йеньоветѣ се бѣлѣжатъ на агнешкитѣ уши съ различни знакове. Послѣднитѣ се правятъ съ ножици или съ остъръ ножъ. Ен-кехаята туря йенъ на ягнето веднага, щомъ се роди, стѫпи на краката и се насуче. Понеже за една нощь или единъ день се раждатъ много ягнета, ако ен-кехаята не туря веднага йеньоветѣ, би се появила голѣма бъркотия, и за правилното отбѣлѣзване на всички йеньове би трѣбало отпослѣ да отдѣля всѣка овца и да чака, кое ягне ще дойде до нея, за да му тури такъвъ йенъ, какъвто е оня на овцата.

Прѣзъ врѣме на ягненето и отпослѣ, сагмалътъ се пасе и прѣглежда много внимателно. Най-малката ненормалность, която би се появила у нѣкоя овца, влѣче слѣдъ себе си сериозни усложнения. Когато овчаритѣ забѣлѣжатъ, че нѣкоя овца се е *разпрела*, т. е. има изобилно млѣко, а ягнето не може да изсѣе (изсуче) всичкото, издояватъ я или пъкъ поддояватъ на нея гладнитѣ ягнета, на които майкитѣ сѫ безмлѣчни.

Отношения между агата и овчаритѣ. Слѣдъ единъ мѣсецъ отъ раждането си, ягнетата понаякнуватъ и почпуватъ да пасатъ по малко трѣва. Отъ това врѣме нататъкъ ягнетата понѣкога се отлѫчватъ за единъ день и сагмалътъ се издоява, съ цѣль да се понахранятъ кехаята и овчаритѣ (ако се не пости) и да се гости агата съ млѣко и сирене. Агата и ханъмкитѣ очакватъ това и се приготвятъ да посрѣщнатъ одаджията. Послѣдниятъ, по заповѣдь на кехаята, подквасва въ нѣколко *каваноза* (дълбоки и съ широки уста гърнета) *угурть* (кисело млѣко), приготвува *прѣсно* (яхлия) сирене и на слѣдния день се отправя за града да занесе *армагана* на агата. Послѣдниятъ и ханъмкитѣ му, като съгледатъ одаджията, въвеждатъ го въ кѫщи, разпитватъ го едно-друго за кехаята, овчаритѣ и овцетѣ, приимать съ благодарность подаръка, и на тръгване, слѣдъ като го почерпятъ съ кафе, подарятъ му нѣщо въ замѣна на млѣкото и сиренето. Обикновено агата дава на одаджията тютюнъ, а ханъмкитѣ му подаряватъ *чеврье* (бѣли, тънки кърпи, обшити по крайщата съ евтинъ *клабуданъ* и мъннчки металически *пулчета*). До тръгването на овцетѣ за планинитѣ, каванозитѣ (чумлецитѣ) прѣзъ всѣка седмица се пълнятъ съ млѣко и сирене за агата, а въ замѣна на това отъ аговската кѫща се праща на кехаята, одаджията и овчаритѣ тютюнъ, петмесъ, чеврета и пр. Аговскитѣ жени не закриватъ лицата си и не се стѣсняватъ отъ познатитѣ кехаи, одаджии и овчари. Напротивъ тѣ весело, засмѣно посрѣщатъ всички лица, които дохождатъ отъ кършлата и свободно си приказватъ съ тѣхъ. *Чьостишъ* ханъмкитѣ си погладватъ по лицата младитѣ овчарчета, като имъ казватъ: *„машалла, не гюзелъ чюджюктъръ!"* (машалла, колко красиво момче!). Съ други думи казано, отношенията между служещитѣ на кършлата и аговското сѣмейство сѫ искрено-приятелски и почти фамилиарни. Агата искренно обича кехаитѣ и овчаритѣ и слѣдователно никакви подозрѣния и съмнѣния се не появяватъ въ душата му, когато вижда, какъ се отнася харемътъ му съ обичнитѣ негови хора.

Агата *рѣдчишъ* дохажда на кършлата, но когато се случи да дойде, кехаята го посрѣща добрѣ и го гощава както може. Но агата не дохажда за гозбата, а да се порадва на овцетѣ, да позакача кучетата и най-главно да направятъ съ кехаята единъ добъръ *ракѫ-кефи*. Докато агата е въ колибата, одаджията се *варти на пъета*. Той налива ракия, вари кафе, пълни чубуцитѣ съ тютюнъ и се чуди, какъ по-добрѣ да угодѝ на агата, който постоянно го хвали прѣдъ кехаята. На тръгване отъ кършлата, агата дава по една *варзаница* тютюнъ на одаджията и другитѣ лица, които сѫ на кършлата, а на малкитѣ момчета, които му сѫ развождали и държали коня, спуща въ рѫцѣтѣ по нѣколко *металика* (мѣдни турски монети по половинъ голаганъ).

Храна на служещитѣ. Отъ настаняването овцетѣ на кършлата до изягнуването, кехаята, споредъ установенитѣ наредби, е длъженъ да храни всичкитѣ си служещи само съ качамакъ и каша, безъ да има нѣкой право да му се сърди за това, но въ сѫщность тия служещи се хранятъ по-добрѣ, и то благодарение на това, че слугуватъ и се въртятъ около многоброенъ дребенъ добитъкъ. Овцетѣ колкото и да сѫ здрави, все се случва, и то често, да се разболѣе отъ нѣщо или пъкъ да бѫде нахапанъ (наяденъ) отъ хищни животни нѣкой бравъ. Въ такъвъ случай овчаритѣ не оставатъ брава да умре, а го *прикóлватъ* (заколватъ) и месото му ядатъ.

Ако приколениятъ бравъ е много боледувалъ, месото му не е толкова вкусно, но ако болестьта е била кратковрѣменна, а такава е при нахапване и натравване, то месото е доста вкусно, и овчаритѣ съ охота го ядатъ. Тукъ му е мѣстото да споменемъ, че овцетѣ въ Ениндженско поле зимѣ се не кърмятъ, защото земята и трѣвата сѫ *геренливи* (възсолени), и отъ това овчего месо е извънредно леко и вкусно.

Когато се случи въ течение на малко дни да *паднатъ* (натровятъ или нахапатъ отъ хищници) нѣколко брави, и служещитѣ на къшлата не могатъ да изѣдатъ бърже прѣсното месо, послѣдното се прави на *сазмо* (саздърма). Прѣзъ блажнитѣ дни кехаята допуща на одаджията да сварява сегизъ-тогизъ сазма съ лукъ или пъкъ да пуща по едно парче отъ нея въ кашата. Нѣкои кехаи, които не сѫ толкова *стиснати* (скѫперници), есень, когато се настанатъ на къшлата, донасятъ заедно съ другитѣ нѣща и по нѣколко мѣха бито (имансъзъ) сирене, което сѫщо служи за храна на лицата, които сѫ на къшлата. Прѣзъ постнитѣ дни кехаята понѣкогажъ купува оцетъ и други продукти, отъ които одаджията приготвува *соуклукъ*, за да може по-лесно да се провира сухиятъ качамакъ прѣзъ гърлата на овчаритѣ и другитѣ служещи. Ако въ течение на цѣла зима паднатъ 1—2 брави на отдѣлнитѣ стопани, които иматъ по 50—100 брави на къшлата, месото отъ тия брави се изида на къшлата, но ако паднатъ повече отъ двѣ брави, одаджията прави месото отъ третия и четвъртия бравъ *какачъ* (сушено месо) или сазма, която насипва въ очиститѣ *тарбуси* на приколенитѣ брави. Какачътъ и сазмата сѫ вече частна собственость на оня стопанинъ, отъ чиито овце сѫ направени, и при пръвъ сгоденъ случай му се пращатъ въ село (Родопитѣ).

Слѣдъ изягнуването на овцетѣ, храната на овчаритѣ се подобрява, и тѣ вече не ядатъ само качамакъ и каша. Овцетѣ, на които ягнетата сѫ умрѣли, а други не имъ сѫ подвързани, се наричатъ *чангале*. Послѣднитѣ се доятъ два пѫти прѣзъ деня, заранъ и вечерь, и се пасатъ отдѣлно. Тѣхниятъ пастиръ, който обикновено е малешина, се казва *чангалджия*. Чангалитѣ пролѣть се увеличаватъ, когато се продадатъ ягнетата на други овце. Прѣсникътъ отъ чангалитѣ се прави на прѣсно сирене и угуртъ (кисело млѣко). Съ прѣсникъ одажията забѣлва и кашата. Ако добитото млѣко и сирене отъ чангалитѣ е много, и служещитѣ на къшлата не могатъ да изѣдатъ всичко, кехаята по-често гощава агата и продава излишъка.

Боледуване на служещитѣ. Когато се случи да се разболѣе нѣкое лице при къшлата, болниятъ лежи въ колибата край огъня. За постелка му служатъ овчи кожи, а за завивка кепи и шалове. Въ течение на 15—20 дни, откакъ се е разболѣло лицето, лѣкари и лѣкарства се не дирятъ. Само когато болниятъ се залежи, кехаята се завзима и търси билери и були, които да прѣгледатъ болния му овчарь и му дадатъ нѣкой цѣръ. Храната на болния е такава, каквато е на здравитѣ лица. Ако болниятъ поиска да яде друга храна, кехаята му купува, но за негова (на болния) смѣтка. Болниятъ се наглеждва отъ одаджията и отъ нѣкой сродникъ, ако има такъвъ на къшлата. Въ случай че болниятъ се залежи много врѣме, но още може да се държи на конь, кехаята се разпорежда да се закара въ селото си. Но ако болестьта е *подвашила* нещастния, послѣдниятъ е вече една *беля* за цѣлата къшла, и въ такъвъ случай чудятъ се, какво да го правятъ. Особено пролѣть, когато дойде врѣме овцетѣ да тръгнатъ за планинитѣ, безнадеждно болниятъ много свръзва рѫцѣтѣ на кехаята. Ако послѣдниятъ или болниятъ иматъ много близъкъ приятель, пакъ е лесно: болниятъ ще се остави да мре въ приятелския чифликъ или кѫща, но ако нѣма такъвъ, кехаята се принудва да остави болния си овчарь при нѣкоя изпаднала бабичка, или въ краенъ случай у нѣкое циганско сѣмейство. Послѣднитѣ срѣщу условено възнаграждение ще гледатъ безнадеждно болния, докато пристигне отъ селото му нѣкой ближенъ роднина, който въ повечето случаи ще чака да

изпълни скрѫбната си длъжность т. е. да затвори очитѣ и погребе гиздавия родопски овчарь! Стари овчари увѣряватъ, че въ по-отдавнашни врѣмена, когато нравитѣ сѫ били по-груби, чьостишъ безнадеждно болнитѣ овчари, ако не е имало кой да ги гледа, сѫ се оставяли съвсѣмъ на произвола на сѫдбата.

Пролѣть (Георгьовденъ). До срѣдата на мѣсецъ мартъ всичкото внимание на кехаи и овчари е съсрѣдоточено въ овцетѣ. Тѣ грижливо се взиратъ въ всичко и внимаватъ да се не появи нѣкаква причина, която да *развали* (повреди) стоката. Навсѫдѣ изъ Енидженско поле е тихо, защото освѣнъ блѣянето на отдѣлни овце друго се не чува. Голѣмитѣ звънци не звънтятъ, и гайди не свирятъ. Овчаритѣ сѫ замислени и сурови въ обрѫщанията си. Само на коледнитѣ и великденски заговѣлки овчаритѣ се поразвеселяватъ. Тогава тѣ се сбиратъ отъ нѣколко кѫшли въ една колиба *да загувяватъ* заедно. Кехаята, комуто сѫ дошли гости отъ съсѣднитѣ кѫшли, се разпорежда да се опече *чевермьо* и се сготвятъ други ястия. Гоститѣ сѫщо донасятъ отъ своитѣ кѫшли чеверме и сазма. Освѣнъ това не липсва и вино, тъй като подвижни винопродавци, по заговѣлки, заобикалятъ всички кѫшли и оставятъ на всѣка кѫшла по нѣколко оки или цѣло буре вкусно Гюмюрджинско вино. Вечерьта на заговѣлки кехаи и овчари, като си похапнатъ и посрѫбнатъ, развеселяватъ се, надуватъ гайдитѣ и пѣятъ, тѫжно-мелодични родопски овчарски пѣсни. Слѣдъ пѣснитѣ иде хорото и *поседницата* (рѫченица). На другия день кѫшлитѣ сѫ пакъ тихи и тѫжни.

Но слѣдъ изягнюването на овцетѣ, пукването на пролѣтьта, напѫпването и разлистването на дърветата, въ Енидженско поле всичко се измѣня. Навсѫдѣ по полянитѣ блѣятъ овце, скачатъ и блѣятъ агнета, лаятъ кучета, чува се свиренето на гайди и звънтенето на тюмбелеци и звънци — съ една рѣчь казано, всичко е весело и засмѣно. Кехаи и овчари сѫ радостни и засмѣни, че сѫ излѣзли на пролѣть и сѫ изварали живо и здраво стоката. Въ това врѣме множество бегликчии и забити, възседнали на коне, се движатъ по полето и ходятъ отъ кѫшла на кѫшла да броятъ и записватъ овцетѣ. Щомъ наближи Георгьовъ день, Енидженско поле се още повече оживява. Многобройни каркъмджии дохождатъ отъ Родопитѣ и чакатъ кехаитѣ да ги поканятъ да стрижатъ. Отъ друга страна търговци-вълнари, джелепи и касапи сноватъ отъ кѫшла на кѫшла и купуватъ вълна, агнета, ялови брави и пр. Агитѣ-притежатели на кѫшлитѣ сѫщо дохождатъ на кѫшлитѣ, за да сърадватъ кехаитѣ съ благополучното прѣкарване на зимата и да си поразтѫкчатъ *храненитѣ и рѣдчишъ ваздѫдани атове*. Стриженето на старитѣ овци се извършва около Георгьовъ-день. Стригачитѣ (каркъмджиитѣ) сѫ повече помаци изъ Рупчосъ и Ахѫ-Челеби. Докато стригачитѣ не сѫ поканени да стрижатъ, тѣ се установяватъ близу до нѣкоя кѫшла на открито мѣсто, купуватъ си брашно и се хранятъ съ качамакъ и каша. Но когато стрижатъ, тѣ се хранятъ отъ кехаята. Всѣки стригачъ за 10-на дни събира за хакъ 10—20 оки вълна, и ако му се удаде възможность, *украднова* и единъ товаръ соль отъ държавнитѣ *тузли*. Съ вълната и сольта той се врѫща у дома си въ Родопитѣ, да чака когато се захване граденето на дукатитѣ и мандритѣ, та и отъ тая работа да изкара 20—30 гроша. Кехаитѣ и други овцевъдци продаватъ остриганата вълна на самото мѣсто, т. е. на кѫшлата и рѣдчишь е занасятъ въ нѣкой градъ за продань. За себе си оставятъ толкова вълна, колкото имъ е потрѣбна въ течение на една година. Вълната купуватъ българи-търговци изъ Ахѫ-Челеби, която обработватъ на аби, а агнетата и старитѣ брави купуватъ джелепи и касапи отъ г. Ксанти, Гюмюрджина и Цариградъ.

На Георгевъ день кехаи и овчари колятъ и ядатъ печени агнета. Тогава гощаватъ и агата. Ако послѣдниятъ самъ не дойде на кѫшлата, одажията му занася едно живо агне въ кѫщи и тамъ го заколва въ присѫтствието на всичкия харемъ. Съ кръвьта на агнето агата или ханъмитѣ му напръскватъ

кжщата, двора и дърветата въ градината. Понѣкогажъ агата самъ заколва ягнето и послѣ го оставя на одаджията да го одере и очисти. При коленето и яденето ягнета, на къшлата се не извръшватъ никакви обреди. Кехаята и овчаритѣ само благопожелаватъ *„до година егнетата да се още по дъебели* (тлъсти)" и нищо повече. Ако на Георгьовъ день има странни лица на къшлата, кехаята е длъженъ да нагости и тѣхъ съ печено ягне, прѣсно сирене и млѣко.

Смътки. На другия день слѣдъ Георгьовъ-день, кехаята си *згада* (прѣгледва) смѣткитѣ съ стопанитѣ, които сж дошли на къшлата. Смѣткитѣ на отдѣлнитѣ стопани овцевъдци сж много прости и лесно се приключватъ, ако у врѣме сж продадени мжжки ягнета, стари брави и пр. Всички пари отъ продаденитѣ овчи произведения сж у кехаята. Както споменахме по-горѣ, стопанитѣ, които иматъ овце на къшлата, ще платятъ на кехаята само отлахакъ, по колкото се условили на бравъ, а всички други разноски сж за смѣтка на послѣдния. Кехаята знае, кой колко овце е намѣсилъ, и като прѣсмѣтне отлахака, задържа си го отъ сумата, която има у него отъ продаденитѣ брави, а ако оставатъ още пари, връща ги на стопанина; но ако не стигатъ да се изплати цѣлиятъ отлахакъ, изисква остатъка. Въ послѣдния случай, ако стопанинътъ нѣма пари, кехаята го задължава да му се наплати, когато се улесни. Но това рѣдчишь става. Въ родопското овцевъдство е приетъ обичаятъ, овчарскитѣ смѣтки окончателно да се свършатъ на Георгьовъ день. Зимането и даването трѣба да се разправи прѣдъ *агола* на *кабона* (поляната), и то доколкото е възможно въ присжтствието не само на стопанитѣ овцевъдци, но и въ присжтствието на всички овчари и други служещи. Отъ Георгьовъ-день на сетнѣ, каквито разноски станатъ, сж за смѣтка на всички овцевъдци, и то съразмѣрно съ количеството на овцетѣ имъ.

Вдигане на овцетѣ. Обикновено слѣдъ Георгьовъ-день всички овце които сж били на къшлата, се раздѣлятъ на нѣколко по-малки стада, и всѣки стопанинъ е длъженъ да се грижи за своитѣ овце, освѣнъ ония, които не сж дошли на къшлата и чиито овце ще сж подъ грижата на кехаята, докато имъ ги закара въ селата и си види съ тѣхъ смѣткитѣ. Кждѣ 10-и май овцетѣ се вдигатъ отъ къшлата и *торнуватъ нахъ дахань* (планинитѣ) и за селата, откждѣто сж стопанитѣ имъ. Съ кехайовото стадо върви и *одайона* (одаята). Одая се казватъ вещитѣ, които прѣзъ зимата сж били на къшлата. Вещитѣ (одаята) се товарятъ и носятъ на мулета и коне. Съ одаята вървятъ *пасещимъ* и чангалитѣ. Послѣднитѣ се доятъ вечерь и зарань и лежатъ до одаята въ приврѣменно направена ограда съ *чепе* и вѣйки. Кехаята, слѣдъ като си уреди смѣткитѣ съ агата и другитѣ кредитори (брашнари, солари и пр.) и си земе сбогомъ отъ тѣхъ, качва се на коня си и застига одаята изъ пжтя. Единъ день по-рано, прѣди стадата да стигнатъ въ землището на селата, отъ които сж стопанитѣ, кехаята и одаята *подминеватъ* и се установяватъ 2—3 часа далечь отъ селото си. Отъ тамъ кехаята и другитѣ стопани изпращатъ слугитѣ си или одаджията съ товаритѣ (соль, вълна, кожи и пр.), за да зематъ *миждьота* (сторятъ извѣстие), че *овцетѣ си идатъ утъ поле.* Когато слугитѣ съ натоваренитѣ коне стигнатъ въ село, женитѣ на кехаитѣ и другитѣ овцевъдци, сготвуватъ храна прѣдпочтително *клинъ* (млинъ), и изпращатъ малкитѣ си синове да посрѣщнатъ бащитѣ си и овцетѣ. Посрѣщачитѣ възсѣдатъ мулетата и конетѣ и радостни тръгватъ къмъ мѣстото, дѣто е установена одаята. Бащитѣ като видятъ отдалечь дѣцата си, скачатъ отъ огъня да ги бранятъ отъ кучетата, да ги свалятъ отъ конетѣ и ги прѣгърнатъ. Слѣдъ обикновенитѣ разпитвания за „живо и здраво" бащитѣ даватъ *армаганъ* на дѣцата си: *пищелки* (свирки) отъ *каргия* (тръстика), *смокви, стафиди* и *рогове* (рожкове). Дѣцата извънредно зарадвани отъ армагана, припкатъ нагорѣ-надолу, катерятъ се по дърветата, сбиратъ *морчкуле* (вкусни тъмно червени гжби) и свирятъ съ пищѣлкитѣ. На другия день кехаята и другитѣ овцевъдци, по-

теглювать за село заедно съ одаята. Посрѣщането въ село е много скромно. Само домашнитѣ излизатъ на портитѣ да срѣщнатъ стопанитѣ и да имъ помогнатъ да свалятъ торбитѣ отъ конетѣ и внесатъ въ кжщи армаганитѣ. Въ сжщия или слѣдния день отъ пристигането на кехаята, кжщата на послѣдния почнува да се пълни съ посѣтители. Попътъ, учителитѣ, селскитѣ първенци, аги, роднини и приятели — всички ще се *проварвьотъ* да кажатъ на кехаята „ошъ гелдинъ" (добрѣ дошелъ). Кехаята е длъженъ да даде на всѣкиго по нѣщо за армаганъ. Роднинитѣ обикновено се гощаватъ съ прѣсно сирене, стафиди, смокви и пр., а на агитѣ (ако въ селото има помаци), кехаята ще прати по 100—200 драма кафе и шикеръ или пъкъ по една върззаница тютюнъ. На по-зжбеститѣ аги, ако въ страната има нѣкакво размирие, кехаята чьостишъ подарява и по едно агне. Всички подаръци кехаята дава съ драгость, тъй като той винаги печели отъ къшлата, и рѣдчишь овцетѣ му сж долни.

Мандри.

Стъкмяване чобанльци. Всички овце, които сж били на зимовище въ Пловдивско и Енидженско поле до 15 майя се завръщатъ на планинитѣ и въ пасбищата на селата, отдѣто сж стопанитѣ имъ. Слѣдъ три-четиридневна почивка и слѣдъ обикновенитѣ разпитвания, хвалби и оплаквания, кои овце какъ сж прѣкарали зимата, кехаи, стопани и овчари почнуватъ да се *здумуватъ* (сговарятъ), какъ да наредятъ мандритѣ за прѣзъ лѣтото. Най-първо стъкмяватъ чобанлъцитѣ. Единъ чобанлъкъ се състои отъ единъ овчарь и отъ 250 до 350 овце. Ако стопанинътъ има 150 свои овце, и овчарьтъ му 50, то за да си дотъкми чобанлъка, трѣбатъ му още 50 или 100 чужди овце. Такива лесно се намиратъ, защото мнозина иматъ по 10—15 или 50 овце, но нѣматъ овчари. На чобанлъкъ-сайбията по-понася да прибере овцетѣ на единъ човѣкъ, но ако неговитѣ брави не дотъкмяватъ чобанлъка, той прибира овцетѣ още на 4—5 души. Общоприетитѣ условия за прибиране чужди овце въ единъ чобанлъкъ сж тѣзи: 1) Овчарьтъ зима лѣтната си заплата (шилетата) отъ всички стопани, които иматъ овце въ чобанлъка, но съразмѣрно съ количеството на бравитѣ имъ. 2) Чобанлъкъ-сайбията храни овчаря и кучетата и кърми *(съ обарка)* всички овце; но въ замена на това торътъ е неговъ. 3) Всѣки стопанинъ прибира напълно приходитѣ отъ овцетѣ си, съ изключение на тора. 4) Стопанитѣ, когато прибиратъ приходитѣ, сами си плащатъ на мандражиитѣ и сами ходятъ да си зиматъ прѣсника, когато се разлжчатъ овцетѣ. 5) Чобанлъкъ-сайбиитѣ сж длъжни да градятъ за своя смѣтка мандрата и дукатя и да доставятъ потрѣбнитѣ мандренски принадлежности. 6) Когато се стрижатъ овцетѣ за ярина, всички стопани даватъ хакъ на каркъмжиитѣ съразмѣрно съ овцетѣ имъ. 7) Чобанлъкъ-сайбията прѣдставя всички стопани прѣдъ другитѣ чобанлъкъ-сайбии, прѣдъ властитѣ и пр., но само за работи, които иматъ свръзка съ овцетѣ имъ. Отъ това се изключава бегликътъ; за него всѣки стопанинъ си се грижи отдѣлно.

Често чобанлъкъ-сайбията и стопанитѣ сключватъ помежду си и отдѣлни условия. Напримѣръ: чобанлъкъ-сайбията отстжпва часть отъ тора на нѣкой отъ другитѣ стопани, а въ замѣна на това послѣднитѣ сж длъжни, докато овцетѣ тѣмъ торятъ, да хранятъ овчаря и кучетата и да даватъ кърмило на овцетѣ. Торътъ се прѣсмѣта на вечери.

Разпрѣдѣляне на мандритѣ. Когато всички чобанлъци се стъкмятъ и се опрѣдѣли числото имъ, стопанитѣ се събиратъ прѣдъ черквата, джамията или въ нѣкоя ливада, за да опрѣдѣлятъ числото на мандритѣ и дѣ ще се турятъ. Като се свърши това, опрѣдѣля се районътъ на всѣка мандра, т. е. кои *билюци* (стада) на кои планини ще пасатъ. Слѣдъ това първенцитѣ-стопани питатъ другитѣ чобанлъкъ-сайбии, кой на коя мандра ще иде съ своя чобанлъкъ.

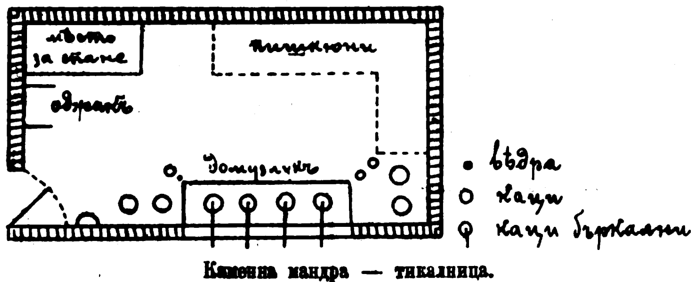
Послѣднитѣ казватъ, дѣ желаятъ да бѫдатъ, а единъ отъ първенцитѣ брои *на тесникъ* (броеница) или на пръститѣ си, по колко чобанлъци и овце се падатъ на мандра. Ако нѣкоя мандра се *притоваря* (прѣтрупва) съ много чобанлъци, а пашата е малка, захващатъ се прѣговори и *кандърдисвания* (увѣщания), кой чобанлъкъ да отстѫпи отъ прѣтоварената мандра. Но понеже всѣки чобанлъкъ-сайбия желае да е на оная мандра, дѣто му сѫ нивитѣ за торене, то рѣдко се случва, заинтересуваниятъ чобанлъкъ-сайбия да отстѫпи и отиде на друга мандра, която не е прѣтоварена. Ако на една мандра сагмалътъ е 500—600 брави, тя (мандрата) не е прѣтоварена, но ако сагмалътъ ѝ надмине 1000 брави, прѣтоварена е. На голѣмитѣ планини често турятъ и по двѣ мандри. При стъкмяването на мандритѣ и раздѣлянето на пашата, повече се слушатъ думитѣ и се приема мнѣнието на ония стопани, които иматъ готови каменни мандри и по два чобанлъка. Когато всичко, що се относя до мандритѣ и пашата, се уреди и удобри, чобанлъкъ-сайбиитѣ на всѣка отдѣлна мандра се сговарятъ помежду си, кой день да *отбиватъ* и *прѣдáятъ* и на чия нива по-прѣди да се тури мандрата. Ако мандрата (сградата) е готова, чобанлъкъ-сайбиитѣ се не грижатъ за друго, освѣнъ да издѣлятъ по 20—30 *жьорди* за дуката и стъкмятъ мандренскитѣ прибири; но ако нѣма готова сграда, чобанлъкъ-сайбиитѣ задружно *укрáдатъ* такъва.

Курбанъ. Стопанитѣ, които сѫ присѫтствували на събранието, прѣди да се разотидатъ, опрѣдѣлятъ деня и срѣдствата за общия пролѣтешенъ курбанъ (жертвоприношение). Курбанътъ се коли и яде прѣдъ черквата, джамията или вънъ отъ селото на нѣкое старо оброчище (староврѣмска развалена черквица, изворъ, старо дърво и пр.). Прѣдначинатели и устроители на курбана сѫ овцевъдцитѣ, но устрояването му става отъ името на всички селяни. Всѣки стопанинъ дава по нѣщо за курбана. Единъ дава бравъ, другъ хлѣбъ, *кармо* и пр. Но има села, въ които курбанскитѣ разноски се изплащатъ отъ черковнитѣ или джамийскитѣ приходи. Съ принасяне жертва (*колене* курбанъ) стопанитѣ мислятъ, че умилостивяватъ Бога, и се надѣватъ, че той ще *чува* (варди) овце, посѣви и всичкото друго селско имане отъ болести, смърть, градъ и други бѣди. Курбанътъ се приготовя така. На опрѣдѣления день (обикновено 3—4 дена прѣди Костадиновъ день), опрѣдѣленитѣ *ахчии* (готвачи) наклáдатъ огънь и заколватъ нѣколко брави на оброчището, черквата или джамията; послѣ одиратъ заколенитѣ брави, сдробяватъ месото въ голѣми казани и го готвятъ съ оризъ или *кармо сизмьо* (трошенъ орисъ). Докато ястието ври, селянитѣ (само мѫжетѣ) единъ по единъ се събиратъ на мѣстото и *наклекватъ* около казанитѣ съ *кешкека* (ястията). Когато се съберaтъ достатъчно гладни селени, и ястието уври и поистине, готвачитѣ поканватъ всѣкиго да остави сахана или купата си (която донаса отъ кѫщи) близу до казанитѣ. Като се съберaтъ и нарeдатъ всички сѫдове, единъ отъ готвачитѣ нагрибва съ голѣма дървена лъжица или съ *кипчьо* ястие отъ казана и го *равсипва* въ купитѣ. Щомъ се напълнятъ всички купи, стопанитѣ имъ ги задигатъ и отиватъ та сѣдатъ на една обща трапеза да ядатъ. Но прѣди да зачнатъ да ядатъ, свещеникътъ прочита нѣкаква молитва и прикадява съ тамянъ трапезата. Ако курбанътъ е помашки, т. е. мухамедански, моллитѣ прѣди да захванатъ да ядатъ пошушнуватъ *молкомъ* нѣкакви молитви и казватъ „бисмилляхи“. Слѣдъ като се наядатъ всички, които сѫ на трапезата, ако е останало още ястие, разпраща се по кѫщята да го изѣдатъ ония болни и сиромаси, които не сѫ могли да участвуватъ на общата трапеза.

Щомъ се изѣде курбанътъ, въ селото се не виждатъ вече кехаи, чобанлъкъ-сайбии, овчари и дърводѣлци. Всички се разпиляватъ по планинитѣ да дѣлатъ жьорди, да градятъ и стѣгатъ мандри и пр. Женитѣ пъкъ се *растарчеватъ* (разтичватъ) да изпарватъ и миятъ каци, вѣдра, харкоми и да приготвятъ торби, цѣдаци и пр. Ония сѣмейства, които притежаватъ повече отъ 100 овце,

отъ 15 до 22 май, т. е. до *прѣдой*, сж притрупани съ много неотложими овчарски работи; но слѣдъ прѣдой грижитѣ за овцетѣ сж по-малки.

Градене мандри. Мандритѣ въ срѣднитѣ Родопи сж два вида: каменни и дървени. Първитѣ сж дълготрайни, а вторитѣ малотрайни. Всѣки чобанлъкъ-сайбия, който има свои 100—150 брави и нива, *мандра-ери,* не по-малка отъ 10 декара, е *мераклия* да си съгради *тикалница* (постоянна каменна мандра), която да служи и за *курулукъ* (сушина) на хора и добитъкъ, когато се работи нивата и се прибиратъ посѣвитѣ. Тикалницата е дълга 10—12 метра, широка 4—5 метра и висока 2—2$^1/_2$ метра. Стѣнитѣ ѝ сж направени отъ сухъ (безъ варь или пръсть) каменenъ зидъ, дебелъ 60 см. Покривътъ е дървенъ, тристрапенъ или четиристраненъ. Сградата е покрита съ тънки каменни *тикли*



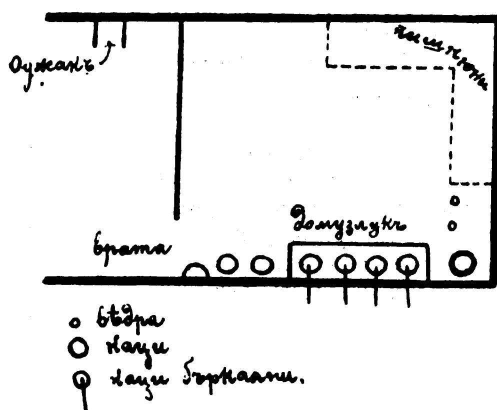
Каменна мандра — тикалница.

(плочи) и затова се нарича *тикалница.* Понеже мандритѣ въ срѣднитѣ Родопи се правятъ на полѣгато или стръмно мѣсто, то едната дълга стѣна е вкопана наполовина въ земята, за да подпира пръстьта изотгорна страна. На другата (противоположната) дълга страна, която е прѣдното широко лице на сградата, има голѣмо отверстие, прилично на много широки врата. Това отверстие се покрива (затваря) съ прави дѣлани дъски (талпи), отъ които 5—6 сж много по-дебели, съ широки дупки на тѣхъ. Прѣзъ тия дупки сж проврѣни токмацитѣ, съ които се бърка млѣкото. Вратата се намира на едната тѣсна страна. Тя се затваря съ скованi бичени дъски. На сжщата страна е и оджаклъкътъ (баджата). На дългата стѣна, която подпира пръстьта, има широка ракла, въ която турятъ паници, лъжици и пр. Изъ вжтрѣшната страна, край другата дълга стѣна съ затвореното дъсчено отверстие, има изкопана четвъртита *лочка* (трапъ, ровъ), дълга 3—4 метра, дълбока 40—50 см. и широка 80 см. Стѣнитѣ на лочката сж подградени съ сухъ зидъ или сж подпрѣни съ дървета и талпи. На дъното сжщо се турятъ широки талпи. Тая лочка се казва *думузлукъ* (свинска лочка). Въ думузлука се нареждатъ бъркалнитѣ каци всѣка една подъ особенъ токмакъ. На кжсата стѣна, която се намира срѣщу вратата, и на дългата, която се намира срѣщу токмацитѣ и домузлука, има *забити* (забучени) хоризонтално кжси, но дебели колчета. На тия колчета се турятъ широки елови или борикови талпи. Така закрѣпенитѣ хоризонтално до стѣнитѣ талпи се наричатъ *пишкюнъ* (полица). Ако пишкюнътъ е много широкъ, той е подпрѣнъ съ прави колове, забучени въ земята и заковани на горнитѣ си крайща въ гредитѣ на сградата. Отъ двѣтѣ страни на огнището има възправени и забучени въ земята двѣ еднакво голѣми и дебели тикли. Тѣ служатъ вмѣсто голѣма *пристьо* (пирюстия). Огньтъ се наклажда между тиклитѣ, а върху тѣхъ се туря голѣмиятъ казанъ съ млѣкото. Подътъ на мандрата е *заравньо́нъ* (изравненъ) и постланъ съ елови кори.

Тикалницата се построява на нивата, край нѣкоя малка горичка или *зилгьо* (купчина подкастрени дървета) и близу до нѣкой изворъ или поточе. Върху сградата мѣстото се изравня и подгражда съ обли низки каменни (сухи) зидове. Подравненото и подградено мѣсто служи за харманъ.

Една каменна мандра, дълга 10 метра и широка 5 метра, струва 600—700 гроша. Ако стопанинътъ самъ си приготви дървения материалъ и камънитѣ, то за мандрата нѣма да похарчи готови пари повече отъ 500 гроша.

Споменахме по-горѣ, че ако има готова каменна мандра, чобанлъкъ-сайбиитѣ се не грижатъ толкова, когато наближи отбивъ и прѣдой, но ако нѣма такава, тѣ задружно градятъ нова дървена сграда за мандра, която не е дълготрайна. По-рано тѣ се споразумѣватъ, на коя нива да се тури мандрата. Обикновено мандритѣ отъ начало, т. е. по прѣдой, се установяватъ на понизкитѣ и по-топли мѣста, а кждѣ 15-и юния се вдигатъ на по-високи мѣста. Лѣтѣ овцетѣ-сагмалъ *дуйотъ* (пускатъ) много млѣко само при умѣрена температура. Голѣмата жега, честитѣ дъждове и острията студъ не понасятъ на сагмала. При едно чувствително промѣнение на температурата овцетѣ (сагмала) *скуцватъ*, т. е. намаляватъ млѣкото. Мандритѣ се мѣстятъ още и за това, за да се разреди торътъ, т. е. поне половината отъ чобанлъкъ-сайбиитѣ да си наторятъ нивитѣ съ тора отъ сагмала. Въ всѣки случай мандрата не може да се мѣсти на повече отъ двѣ мѣста.



Дървена мандра.

Дървената мандра се гради на такова мѣсто, на каквото и каменната, т. е. на завѣтъ и близу до вода. Работницитѣ най-първо изравнятъ мѣстото и *досурнуватъ* (довлачватъ) дърветата. Сетнѣ отбѣлѣзватъ на изравненото мѣсто четиритѣ жгла (кюшетата) на сградата и поставятъ на опрѣдѣленитѣ точки голѣми камъни. Ако мандрата ще е 10 метра дълга и 5 метра широка, дърветата се разсичатъ на равни части, но така, че дърветата за кжситѣ страни да бждатъ по $5^1/_2$ метра, а за дългитѣ по 12 и повече метра. Краищата на приготвенитѣ обли дървета се *всичатъ* (врѣзватъ) по малко отъ двѣтѣ противоположни страни, т. е. правятъ на тѣхъ половинъ жлѣбове. Слѣдъ това работницитѣ захващатъ да *скючватъ* мандрата, като гледатъ да нѣма голѣми междини (аралъци) между дърветата. До $1^1/_2$ или до 2 метра височина кжситѣ дървета сж еднакви на дължина, а отъ това стѣнитѣ ставатъ напълно отвѣсни (перпендикулярни) къмъ уравненото мѣсто; но отъ тамъ нагорѣ дърветата на кжситѣ страни се оставятъ постъпенно по-къси, докато на върха съвсѣмъ се изгубятъ. Дърветата на дългитѣ стѣни се *складатъ* (струпватъ) безъ прѣкжсване на постъпенно скжсяванитѣ кжси дървета, докато послѣднитѣ двѣ дълги дървета отъ противоположнитѣ дълги стѣни се срѣщатъ на върха. Така се образува покривътъ, който по всичко прилича на покривитѣ, наречени *калканъ*. Понеже мандрата е дълга 10 метра, а дългитѣ дървета сж 12 и повече метра, то върховетѣ имъ стърчатъ много навънъ и образуватъ единъ видъ широка стрѣха или сайвантъ. Мандрата и широката стрѣха сж покрити съ елови кори, дълги по 10—15 метра и широки 60—70 с. м. Коритѣ сж приготвятъ така: Работникътъ отсича ела съ малко рѣдки и тънки клоне и я окастря. Сетнѣ прави единъ разрѣзъ на кората по цѣлата ѝ дължина, и я обелва така, както се одира кожата на говедо. Обеленитѣ кори се свиватъ на валяци като бали (топове) аба и се закарватъ на мандрата съ мулета. Извънъ коритѣ на покрива сж притиснати съ напрѣчни дълги жьорди, а около

основитѣ на сградата сѫ изкопани окопи, за да се утича дъждовната вода. Входътъ на дървената мандра се не затваря съ врата, но мандраджиитѣ, когато ще идатъ да доятъ овцетѣ, прѣпрѣчватъ на него шалъ или чулъ, за да не влизатъ вѫтрѣ кучета и други животни. Вѫтрѣшната обстановка на дървената мандра е такава, каквато е и на каменната, съ изключение на оджака, който е направенъ вънъ подъ широката стрѣха и близу до горната дълга стѣна.

Една нова дървена сграда за мандра струва 300 гроша. За съграждането ѝ помагатъ безплатно всички чобанлъкъ-сайбии и лица, чиито овце ще бѫдатъ прѣзъ лѣтото на мандрата. Слѣдъ прѣмѣстване на мандрата или разлѫчване на овцетѣ, сградата остава собственость на стопанина, въ чиято нива е построена. Покривката (коритѣ) на сградата се разрушава въ течение на една година, а дървениятъ скелетъ, ако е изложенъ постоянно на дъждъ и снѣгъ, изгнива въ разстояние на 5—6 години.

Мандренски принадлежности. На една селска мандра съ 1000 овце сагмалъ сѫ потрѣбни слѣднитѣ нѣща:

1) Голѣмъ мѣденъ и калайдисанъ *казанъ*, високъ 60 с. м. и широкъ въ диаметъръ 1 м. 30 с. м. съ дебели *даржелú* (халки). Въ него се възваря матана (за да се съсири) и се измива маслото. Струва	500 гроша.
2) Голѣма харания (по-малъкъ казанъ). Замѣства голѣмия казанъ, когато *скуцатъ* овцетѣ, т. е. когато зематъ да доятъ по-малко млѣко	150 „
3) Харкума за варение прѣсникъ млѣко, *ушмаръ*, каша и пр.	15 „
4) Петь баркални каци, отъ елови дъски, обли, дълбоки по $1^1/_2$ метъръ и широки въ диаметъръ 50 с. м., стегнати съ желѣзни или дървени обрачи. Въ тия каци сипватъ, подсирватъ и бъркатъ прѣсника. Едната каца 35 гр., а петьтѣ за	175 „
5) Една масльова каца, обла, дълбока $1^1/_2$ метъръ, широка 70 с. м. Въ нея се сипва прѣсното и неизмито масло	25 „
6) Каца отъ елови дъски, дълбока $1^1/_2$ метра и широка въ диаметъръ 65 с. м., опасана съ желѣзни или дървени обрачи. Въ нея капе сурватката, която се *уцеда* (изцѣжда) отъ сиренето .	25 „
7) Вѣдро мѣра отъ хвойнови дъски, дълбоко 40 с. м. и широко въ диаметъръ 40 с. м., стегнато съ желѣзни обрачи и прикаченъ за него усуканъ (завинтенъ) рѫбатъ желѣзанъ *кулпъ* (държалка). *Поима* (смѣства) 12 оки прѣсникъ. Служи за прѣмѣрване млѣкото	15 „
8) Петнадесеть (15) *вѣдра* отъ хвойнови дъски, дълбоки по 40 с. м. и широки въ диаметъръ 40 с. м. съ желѣзни *кулпове* и стегнати съ желѣзни или дървени обрачи. Съ тѣхъ носятъ вода и доятъ въ тѣхъ млѣкото. Всѣко струва 12 гр., а всички . . .	180 „
9) Кутель отъ дървена *ворга* (издаднина, наращение), дървена паница съ дръжка (опашка) сѫщо дървена, поима $1^1/_2$ ока прѣсникъ. Служи за мѣрене млѣкото	7 „
10) Четвъртникъ отъ дървена *ворга*, дървена паница съ дръжка. Поима (събира, смѣства се) 150 драма прѣсникъ. Служи за мѣрене млѣкото	2 „
11) Лажица, дървена паничка съ дръжка, поима 19 драма прѣсникъ. Служи за мѣрене млѣкото	1 „
12) Корито за сирене, сандъкъ отъ бичени елови дъски съ *разврѫтени* (разчепнати) навънъ стѣни, дълго 2 метра, дълбоко 60 с. м. и широко на дъното 60 с. м., а отгорѣ 90 с. м. Въ него раздробяватъ и насоляватъ урдата и сиренето, когато го *таптотъ* (тъпчатъ) въ мѣхове и каци	20 „

13) **Вѣдро** отъ хвойнови дъски, дълбоко 40 с. м. и широко въ диаметъръ 40 с. м. съ дървени обрачи и безъ *кулпъ*. Вмѣсто *кулпъ* има завързана връвь за двѣ издадени навънъ дъски съ дупки на тѣхъ. Въ него се подквасва млѣко за храна на мандраджиитѣ и овчаритѣ . . . . 9 гроша

14) **Вѣдро** отъ хвойнови дъски, дълбоко 40 с. м. и широко 40 с. м. съ дървени обрачи и съ връвь вмѣсто съ *кулпъ*. Въ него се *утроява* и приготвя маята за сиренето . . . . 6 „

15) Петь дървени паници, изкопани отъ дървена *ворга*. Въ тѣхъ сипватъ млѣко, каша и пр., когато се хранятъ овчари и мандраджии. Едната струва 6 а 5-тѣ . . . . 30 „

16) 15 дървени лъжици за ядене . . . . 9 „

17) **Голѣма лѣлка**, съдъ съ дръжка отъ особенъ родъ тиква, наречена „кратуна“, която расте въ Енидженско. Съ нея се нагрибва вода, матанъ и прѣсникъ . . . . 2 „

18) **Малка лѣлка**. Служи за сѫщата цѣль, за каквато и голѣмата . . . . 1 „

19) Тенекиенъ **шепшекъ** за вода . . . . 1 „

20) **Чюмлекъ** (кавнозъ, гърне) съ мѣшинена запушалка (капакъ). Въ него се държи мая неутроена и приготвена . . . . 1 „

21) **Маилникъ**, мѣхъ отъ сурова кожа. Замѣстя чомлека. Ония стопани, които сѫ надоили много прѣсникъ и иматъ нужда отъ много мая, послѣдната държатъ въ него . . . . 3 „

22) **Корито** за кучетата, изкопано отъ цѣлъ дървенъ трупъ, дълго 2 метра, дълбоко 30 см. и широко 35 см. Въ него се налива (сипва) цвикъ да лочатъ кучетата . . . . 6 „

23) **Решетка**, дървена голѣма лъжица, грубо направена, съ много дупки, пробити на дъното. Съ нея изваждатъ маслото отъ бъркалнитѣ каци и го сипватъ въ маслената каца. Дупкитѣ на дъното сѫ пробити, за да се прѣцѣжда матана прѣзъ тѣхъ . . 6 „

24) **Угрипка**, много малка желѣзна лопатка съ широко острило. Съ нея *усторгуватъ* (изтъргуватъ) наварата отъ казана, хранията и харкомата . . . . 1 „

25) **Селско дърво**, лостъ, дългъ 3 метра, съ изтънчени крайща. Него провиратъ прѣзъ даржелата (халкитѣ) на казана, когато послѣдниятъ пъкъ поставятъ на огъня, или го отмахватъ отъ тамъ . . . . ½ „

26) **Люпатка** дървена. Съ нея *боркатъ* (разбъркватъ) матаната и сурватката, когато врятъ на огъня, за да се не навари казана или хранията . . . . ½ „

27) **Баркачка**, валчесто дървено лостче, дълго 70 см. и дебело въ диаметъръ 5 см. Съ него убъркватъ качамака, когато се увари . . . . ½ „

28) Петь **чюрилки** (бутала). Кръгъ отъ дѣлани букови дъски, широкъ въ диаметъръ колкото бъркалнитѣ каци и дебелъ 5 см. На края има 4—5 дупки, широки въ диаметъръ 4 см. Въ срѣдата на кръга и перпендикулярно къмъ него е *вкаченъ* (забученъ) дървенъ и валчестъ лостъ, дългъ 2 метра и широкъ въ диаметъръ 5—6 см. Свободниятъ край на лоста е *спитенъ* (сплесканъ) и на сплескланостьта има пробита дупка, широка въ диаметъръ 3 см. Това е чюрилката. Тя се поставя въ кацата. Едната чюрилка струва 6, а 5-тѣ . . . . 30 „

29) **Дървена мотика**. Мандраджията отива въ гората и отсича единъ клонъ, дебелъ въ диаметъръ 3—5 см., но така сѣкнува

съ брадвата, че заедно съ клона да се отсѣче и часть отъ стъблото. Като се прѣдѣла и углади, зима форма на мотика. Съ нея се разбърква маслото, когато се мие . . . . 1 грошъ

30) Дорвена мотика, сжщата направа. Съ нея се изтеглува жарьта отъ огъня, когато е силенъ, а пъкъ трѣба да се топли нѣщо на полуизгасналъ огънь . . . . 1 „

31) Петь тукмаци, лостъ отъ елово дърво, дълъгъ 3 метра, дебелъ на единия край 20 см., а на другия 5 см. На него има пробити двѣ дупки, едната 5 см. широка, а другата 50 см. дълга и 5 см. широка. За него се впрѣга чюрилката. Единиятъ струва 3, а 5-тѣ . . . . 15 „

32) Рабошъ, прътъ отъ елово дърво, плоско издѣланъ, дълъгъ 2—3 метра, дебелъ на единия край 3 см., а на другия 1 см. На него се нарѣзва количеството на млѣкото, което има да зиматъ стопанитѣ . . . . $\frac{1}{2}$ „

33) Обрачъ. Тънъкъ, свитъ на колело прътъ. Колелото се сбира и разпуща, и се връзва съ връвчица. Поставя се вжтрѣ въ цѣдилката на горния ѝ край да я държи разтегната, когато сипватъ въ нея урдата, за да се процѣди цвикътъ . . . . $\frac{1}{2}$ „

34) Мьенгеля, двѣ борикови или елови дъски, дълги по $1^1/_2$ метъръ, широки 50—60 см. и дебели 4—5 см. Едната дъска се поставя на земята, а върху нея се слага *чендeля* (торба) съ урда. Върху ченделята се поставя втората дъска, а върху дъската тежки камъни. Това е менгемето, съ което се изцѣжда урдата отъ цвика . . . . 3 „

35) Бакрачъ, кривулица отъ елово дърво, прилично на ржкописната турска цифра двѣ <. По-дебелиятъ край е заостренъ, а по-тънкиятъ малко назжбенъ. Дебелиятъ край се забива въ земята край огъня, а тънкиятъ стои почти хоризонтално надъ огъня. На него се закача харкомата, когато въ нея се вари прѣсникъ, качамакъ и пр. . . . . $\frac{1}{2}$ „

36) Пишкюнь, двѣ или три дѣлани или бичени елови дъски, дълги по 2 метра и широки по 30—40 см. На едната или двѣтѣ стѣни на мандрата се заковатъ дървени *кукалки,* а надъ тѣхъ се поставятъ дъскитѣ. Това е пишкюньтъ. На тѣхъ се поставятъ (турятъ) чендели сирене да съхне, паници, лъжици и пр . . . . 3 „

37) Водачь (кобилица), кривъ и якъ еловъ клонъ, дълъгъ $1^1/_2$ метъръ, дебелъ 4—5 см. и нарѣзанъ на двата края. На него прикачатъ вѣдрата, когато носятъ вода и донасятъ прѣсника отъ дуката . . . . 1 „

38) Елова суха кора, дълга 80 см. и широка 70 см. Съ нея се захлупя кацата съ маслото . . . . $\frac{1}{2}$ „

39) Обикновена брадва за сѣчене дърва и дѣлане други мандренски нѣща . . . . 30 „

40) Желѣзна мотика въ острилото широка 10 см. Съ нея се изкопава и подравнява мандрата и домузлукътъ . . . . . . 4 „

41) Тесла дюлгерска, съ която придѣлватъ нѣкои дървени нѣща . . . . 10 „

42) Трионъ дърводѣлчески. Съ него срѣзватъ и отрѣзватъ каквото имъ трѣба . . . . 8 „

43) Свредило голѣмо. Съ него пробиватъ дупкитѣ на токмацитѣ и се навъртатъ дупки за въвиране *кукалки* . . . . . . 5 „

44) Двѣ по-малки свррѣдилца за пробиване дупки. Двѣтѣ за 5 „

45) **Ножици**. Съ тѣхъ подстригватъ надрисканитѣ овце и остригватъ кожитѣ, въ които натъпкватъ маслото и сиренето .	12 гроша
46) **Тапкачъ**, валчестъ лостъ отъ елово дърво, дългъ 80 см. и дебелъ 10 см. На единия край има естествена прѣка и кжса дръжка. Съ него натъпкватъ сиренето въ мѣховетѣ . . .	$\frac{1}{2}$ „
47) **Петь цѣдилки**, вълнени, рѣдко натъкани торби, дълги 1 метъръ и широки 70 см. Въ тѣхъ турятъ и наливатъ новото сирене и урдата да се изцѣдятъ отъ сурватката и цвика. Едната струва 10 гроша, а 5-тѣ	50 „
48) **Цѣдакъ**, рѣдко тъкано, вълнено, ленено или конопено платно, дълго 1 метъръ и широко 70 см. То се туря върху кацитѣ и вѣдрата, когато се сипва (налива) въ тѣхъ прѣсникъ, за да се прѣцѣдятъ коснитѣ и другитѣ *сушки*	3 „
49) **Мѣхъ за млѣко** отъ извадена (ущавена) овча кожа .	5 „
50) **Парцали**, които мандраджиитѣ и овчаритѣ турятъ отпрѣдъ на колѣнѣтѣ и скутоветѣ си, да се не оцапватъ, когато доятъ	2 „
51) **Елови кори**, съ които мандраджиитѣ постилатъ мандрата	3 „
52) **Ножъ** отъ елова дъсчица, съ който се рѣже сиренето	0 „
Всичко за . .	1385 гроша.

Казана, харанията и харкомата изработватъ мѣдникаритѣ (казанджиитѣ) въ гр. Устово (Ахъ-Челебийска кааза).

Кацитѣ и вѣдрата изработватъ родопскитѣ кацари, а желѣзнитѣ имъ части, циганитѣ-ковачи.

Паницитѣ, кутела, четвъртника, лъжицата (мѣркитѣ) и решетката изработватъ особени майстори-овчари и мандраджии.

Коритата за сирене сковаватъ дюлгеритѣ и дограмаджиитѣ.

Брадвата, желѣзната мотика и всички други желѣзни нѣща коватъ мѣстнитѣ цигани-ковачи.

Теслата, свръделътъ и ножицитѣ изработватъ особени майстори-ковачи.

Коритото за кучетата, чюрилкитѣ, токмацитѣ и всички други дребни дървени нѣща ги изработватъ мандражиитѣ и стопанитѣ на овцетѣ, и то повечето на самата мандра прѣзъ врѣме на отбивъ и прѣдой.

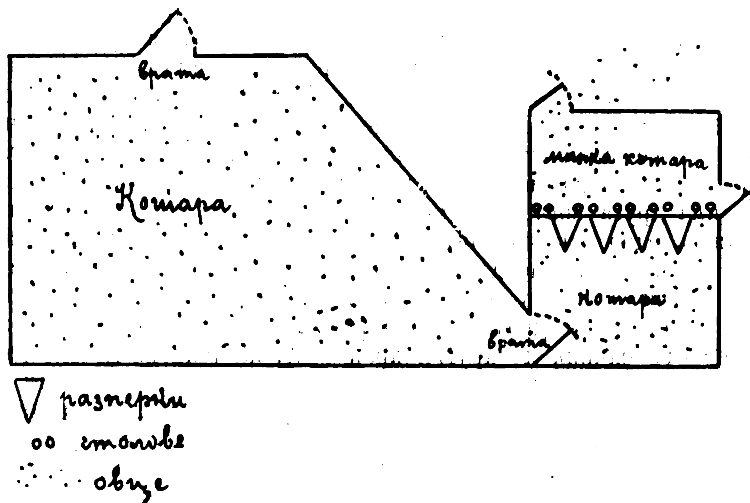
Всѣки стопанинъ, който е стъкмилъ чобанлъкъ, е дълженъ да достави на мандрата поне една бъркална каца и 1—2 вѣдра. Останалитѣ прибори се събиратъ отъ всички кой каквото има.

Казанътъ се зима подъ наемъ. Той трѣба да бжде добрѣ калайдисанъ. Когато скуцатъ овцетѣ, и стане малко млѣкото, притежательтъ на казана, ако не иска да му гори сждътъ съ варене въ него малко млѣко, дълженъ е да го замѣни съ голѣма харания, сжщо добрѣ калайдисана. Наемътъ на казана и харанията се изплащатъ въ натура, т. е. съ млѣко и съразмѣрно съ количеството на сагмала. Напримѣръ, ако сагмалътъ е 1000 брави, за казана ще се даде 10 мѣри (вѣдра) млѣко (мѣрата поима 12 оки), а ако сагмалътъ е 800 брави, ще се даде 8 мѣри. Млѣкото за наема се парѣзва на общия рабошъ и наемательтъ си го зима, както и стопанитѣ, когато му дойде редъ. Ако нѣкой стопанинъ или чобанлъкъ-сайбия има свой казанъ, непрѣмѣнно се наима неговиятъ, но ако никой отъ стопанитѣ, които иматъ овце на мандрата, нѣма собственъ казанъ, то се наима такъвъ отъ когото и да било. Мандраджийскиятъ казанъ е доходенъ (съ приходъ) сждъ. Купува се за 400—500 гроша, а всѣка година се взима за него наемъ срѣдно 8 мѣри или 76 оки млѣко, което струва 76 гроша. Като се извадятъ 26 гроша за калайдисване, остава чистъ приходъ 50 гроша или 10% отъ стойностьта на казана. Харанията се не туря въ смѣтката, защото тя замѣства казана не отъ нужда на мандрата, но да *не гори*, т. е. стопанинътъ да спести калайдисването му за втората година.

Докато *излезе* всичкото млѣко на мандрата, т. е. до разлѫчване овцетѣ, другитѣ мандренски прибори като каци, вѣдра и пр. губятъ (изхабяватъ се) по 3% отъ стойностьта си. Значи капиталътъ вложенъ въ тѣхъ се погасява въ течение на 33 години, но ако се употрѣбятъ само на мандрата. Торбитѣ и мѣховетѣ се изхабяватъ въ много по-скоро врѣме.

Съвсѣмъ дребнитѣ и малоцѣнни нѣща се оставятъ въ мандрата, когато се разлѫчатъ овцетѣ. Оставятъ се впрегнати и токмацитѣ, които служатъ още за много години, ако нѣкой ги не съсѣче за дърва.

За да се запазятъ за много години кацитѣ, вѣдрата, чюрилкитѣ и пр. не бива да се оставятъ да ги грѣе слънцето, или пъкъ да се *поледа* въ тѣхъ вода.



Дукатъ.

Дукатъ. Кошарата, въ която се вкарватъ овцетѣ, когато се доятъ се нарича *дукатъ.* Той се мѣсти всѣка седмица, но не много надалечъ отъ мандрата. Дукатътъ се гради така: чобанлъкъ-сайбиитѣ, чиито чобанлъци ще бѫдатъ прѣзъ лѣтото на мандрата, се разпореждатъ да се издѣлатъ за тѣхна смѣтка нуждното количество *жьорди* и коле. Жьордитѣ сѫ тѣсни дѣлани дъски, дълги по 50—100 педи (10—20 метра), дебели 4—5 с. м. и широки на единия край 15—20 с. м., а на другия 4—5 с. м. Тѣ сѫ дѣлатъ отъ тънки, но дълги елови и борикови дървета. Колетѣ сѫ обли, съвсѣмъ прави или малко криви кѫсове (парчета) отъ елови издънки или клоне. Дълги сѫ 2 метра и дебели въ диаметъръ 5 с. м. На единия край сѫ *подшилени* (заострени). Освѣнъ жьордитѣ и колетѣ, за направа на дукатя сѫ потрѣбни и *витви.* (тънки жилави клончета отъ млади ели). Като се приготви материалътъ, работницитѣ-стопани прѣмѣрватъ съ крачки, какъвъ ще бѫде размѣрътъ на дукатя и отбѣлѣжватъ съ жьорди на земята линиитѣ, върху които ще се градятъ плетоветѣ. Слѣдъ това набиватъ по единъ чифтъ коле нараздалечъ по 2 метра, но така, че поставенитѣ на земята жьорди да останатъ между чифтоветѣ коле. Като набиятъ всички колове, турятъ подъ жьордитѣ до всѣки чифтъ коле по едно камъниче, за да се навдигнатъ малко жьордитѣ, т. е. да се не допиратъ до земята и гниятъ. Слѣдъ това на всѣки чифтъ коле завиватъ по една витва, а върху витвитѣ турятъ *летву* (хоризонтално) други жьорди. Навиването витви и турянето нови жьорди се продължава, докато плетътъ стане високъ до $1^1/_2$ или 2 метра. Плетоветѣ изъ вънщна страна се подпиратъ съ *сохи* (колове на единия край подострени за забиване въ земята, а на другия естествено раз-

двоени (чаталъ) за вкачване въ плета). Ако на близу има едри камъни, плетоветѣ извънъ се *затискатъ* и съ такива. Дукатьтъ по формата си е неправиленъ многожгълникъ, съставенъ отъ квадратъ, трапезоидъ и правожгълникъ.[1]) Голѣмината му зависи отъ количеството на сагмала. Трапезоидътъ е най-голѣмата, а правожгалникътъ най-малката часть на дукатя. Всички части се съединяватъ и образуватъ многожгълника (цѣлия дукать) така: на най-кжсата страна на трапезоида се залѣпя квадрата, но така, че основитѣ и на двѣтѣ части да се схождатъ и образуватъ една дълга права линия, т. е. да съставятъ обща основа. Върху квадрата се залѣпя правожгълникътъ, но така, че горната му дълга успоредна страна да е на една права линия съ по кжсата успоредна страна на трапезоида. Така съединени тритѣ части, между трапезоида отъ една страна и четвърожгълника и квадрата отъ друга се образува единъ остъръ жгълъ съ върхъ надолу къмъ основата на цѣлия дукать.

На по кжсата успоредна страна на трапезоида има порта (врата), която се затваря съ тѣсни талпи, проврѣни прѣзъ дупкитѣ на два *сомъпа* (доста дебели талпи), забити въ земята и привързани за плета отъ двѣтѣ страни на вратата. Талпитѣ се наричатъ *портеници*. Между основата на дукатя и самия врьхъ на жгъла, образуванъ между неуспоредната страна на трапезоида и квадрата, има друга врата на *вартелешка*, която се затваря съ талпи скованн и заковани за една ось, долниятъ край на която се опира въ глъбнатъ забитъ въ земята *трупалъ* (кжсче дърво), а горниятъ е проврѣнъ прѣзъ една витва, която се държи о единъ колъ отъ плета. Тамъ дѣто се съединяватъ успореднитѣ страни на квадрата и правожгълника, нѣма плетъ, а вмѣсто него е прѣпрѣчено отъ единия до другия край обло, не толкова дебело дърво. Перпендикуларно къмъ дървото отъ горната му страна сж забити въ земята коле. Между послѣднитѣ има праздни *промуги* (междини), наречени *строги*, широки по 50—60 с. м. Изъ горна страна до колетѣ между прологитѣ сж турени голѣми камъни, които служатъ за столове на мандраджиитѣ, когато доятъ овцетѣ. Изъ долна страна на забититѣ коле между прологитѣ има направени отъ кжси жьордки плетчета — трижгълници съ основи къмъ колетѣ, а съ върхове надолу къмъ основитѣ на квадрата. Тия трижгълници се казватъ *ráспорки*. На горната успоредна страна на правожгълника до самия жгълъ има малка вратца съ дъсчено капаче. За послѣдното е завързанъ дългъ прътъ, който достига до столоветѣ (забититѣ коле). Прътътъ се прилѣпя и закача о плета, който стои отвѣстно (перпендикуларно) къмъ прѣпрѣченото дърво, т. е. къмъ нареденитѣ столове. Малката вратца се нарича *домузъ капжсж* (свинска врата).[2])

Единъ дукать въ който се побиратъ 1000 овце сагмалъ струва (съ материала и единъ пжть граденъ) 100 гроша. Той се гради първия пжть безплатно отъ всички стопани, които иматъ овци на мандрата; но слѣдъ *разлогване* или прѣмѣстване на мандрата, чобанлъкъ-сайбиитѣ си раздѣлятъ и прибиратъ жьордитѣ, които сж тѣхна собственость. Жьордитѣ сж набѣлѣжени (дамгосани), за да се знае, кои колко и чии сж. Дамгата се прави съ брадва, т. е. на жьордитѣ се правятъ особени бѣлѣзи съ насичане. Жьордитѣ, когато постоянно стоятъ на плетоветѣ и сж изложени на дъждъ и снѣгъ, траятъ не повече отъ 10 години.

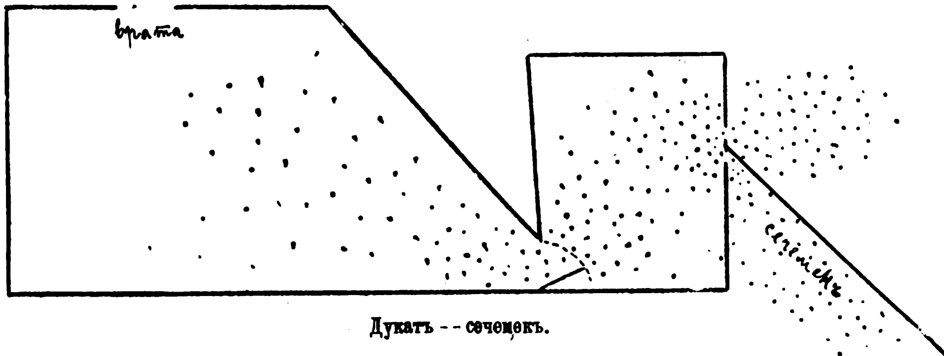
Отбивъ. Когато се съгради или подреди (ако е готова) мандрата и се направи дукатьтъ, чобанлкъ-сайбиитѣ заржчватъ на овчаритѣ си да докаратъ овцетѣ имъ на мандрата, за да ги отбиятъ и смѣсятъ. Отбиването става около Костадиновъ день, единъ два деня по-напрѣдъ или по-късно. Прѣди отбивъ

[1]) Квадратътъ се нарича *котара*, правожгълникътъ *малка котара* а трапезоидътъ *кошара*.

[2]) На външната отвѣсна страна на правожгълника, дѣто се свършватъ столоветѣ, има и друга малка вратца, прѣзъ която мандраджиитѣ и овчаритѣ влизатъ и излизатъ, когато доятъ овцетѣ. Тая вратца се затваря съ летви — жьордки.

овчаритѣ добрѣ пасатъ овцетѣ, за да надоятъ на прѣдой много прѣсникъ. Дори нѣкои *тамъхкери* и *враговити* стопани прѣднитѣ два деня до отбивъ хранятъ овцетѣ си съ *баркушъ* отъ *лѣтничево* (ръжено отъ лѣтна ръжь) брашно, отъ която храна сагмалътъ прѣзъ слѣднитѣ два дни пуща много млѣко. Ако другитѣ стопани усѣтятъ тая дяволия на бѫдещитѣ си сѫдружници, силно негодуватъ, но нищо не могатъ да направятъ, защото виновницитѣ имъ отговарятъ съ думитѣ: „и вие да сте си нахранили *еще* (добрѣ) овцетѣ". Прѣди да захванатъ да отбиватъ и разлѫчватъ, чобанлъкъ-сайбиитѣ опрѣдѣлятъ, кои овчари ще пасатъ сагмала и кои йоза и шилетата. Опитнитѣ и стари овчари винаги се назначаватъ да пасатъ сагмала и шилетата.

Отбиването се извръшва така: извъншна страна на котарата (квадрата) се прави приврѣмененъ плетъ, успореденъ съ неуспоредната страна на кошарата (трапецоида). Единиятъ край на тоя плетъ се свършва тъкмо на срѣдата на малката вратца, прѣзъ която мандраджиитѣ изнасятъ прѣсника. Отъ раздѣлянето на вратцата, образуватъ се три прологи, отъ които едната води къмъ малката котара, а другитѣ навънъ отъ кошарката. Близу до прологитѣ на единъ чифтъ коле е закрѣпена дълга елова вѣйка съ малко клоне на върха. Вѣйката стърчи отъ плетоветѣ нагорѣ около 2—3 метра и се вижда отъ да-



Дукатъ - - сечемекъ.

лече. Тя се казва *„пръпоръ"* или „байряче" и се поставя да не *урочасватъ* и да сѫ здрави овцетѣ. Плетоветѣ и прологитѣ, които сѫ прѣдназначени за отлѫчване отдѣлнитѣ видове брави, се казватъ *„сечемекъ"*. Като се приготви сечемекътъ, овчаритѣ вкарватъ по отдѣлно чобанлъцитѣ въ междината, образувана отъ приврѣменния плетъ и плета на котарата и ги *напинатъ* (напъватъ) кѫдѣ прологитѣ. Единъ опитенъ и внимателенъ овчарь по-рано се е спрѣлъ тъкмо въ срѣдата на прологитѣ, като е опрѣлъ гърба си о рѫба (края) на единия плетъ, а двѣтѣ си рѫцѣ на другитѣ два плета. Овчарьтъ съ лицето си е обърнатъ къмъ овцетѣ въ междината и внимателно гледа въ прѣднитѣ редове овце, които идатъ къмъ прологитѣ. Когато овчаритѣ силно подкаратъ овцетѣ къмъ прологитѣ, отдѣлни брави натискатъ краката на овчаря, който е на прологитѣ. Ако най-първиятъ бравъ е ягне, овчарьтъ прибира лѣвата си нога, а отъ това негово дѣйствие единиятъ прологъ се отваря, и ягнето влиза въ котаритѣ и оттамъ въ кошарата. Ако слѣдъ ягнето иде стара овца, овчарьтъ протѣга лѣвата си нога, да запуши първия прологъ, и сѫщеврѣменно прибира дѣсната, за да отвори втория прологъ, прѣзъ който старата овца излиза навънъ. По тоя начинъ се отлѫчватъ (отдѣлятъ) всички ягнета отъ старитѣ овце.

Веднага слѣдъ отлѫчването на ягнетата, овчаритѣ, които сѫ опрѣдѣлени да ги пасатъ, отграждатъ голѣмата дукатска врата, прѣброяватъ новообразуваното стадо и го *напо́датъ* далечь отъ дуката и мандрата. Ягнетата отначало не вървятъ и много блѣятъ, но силниятъ викъ на овчари и стопани и

бобутетъ (гърмежитѣ) отъ пищовитѣ ги оплашватъ и заставятъ да вървятъ, на кѫдѣто ги каратъ овчаритѣ. Агнетата слѣдъ отбиването (отлѫчването отъ майкитѣ имъ) се наричатъ *шилета*. Съ послѣднитѣ смѣсватъ и най-голѣмитѣ овни, които носятъ най-голѣмитѣ звънци. Шилетата безъ прѣдводители-овни съ звънци биха се разгубили още прѣзъ първата седмица отъ отбиването имъ; ето защо овчари и стопани на повечко овце държатъ по нѣколко овни, които не принасятъ друга видима годишна полза освѣнъ 1—2 оки вълна. Слѣдъ отдалечаването на шилетата въ сечемека вкарватъ старитѣ брави, за да отлѫчатъ йоза отъ сагмала по сѫщия начинъ както и шилетата.

Между отбивъ и прѣдой. Когато се свърши отбивътъ, и стадата се *распратьотъ* да пасатъ, чобанлъкъ-сайбиитѣ, които се считатъ вече за окончателно сдружени, сѣдатъ на хармана върху мандрата да си починатъ, да разпрѣдѣлятъ тора отъ йоза и сагмала и да сторятъ *тертипъ*, т. е. да нагласятъ, какво ще правятъ за прѣдоя, който ще стане на другия день. Освѣнъ това чобанлъкъ-сайбиитѣ окончателно опрѣдѣлятъ *юрията*, т. е. докѫдѣ ще се простира пашата на отдѣлнитѣ стада, ако тоя въпросъ по-рано не е билъ рѣшенъ. Торътъ се разпрѣдѣля тъй: ония чобанлъкъ-сайбии, които иматъ ниви близу и около мандрата ще ги торятъ съ тора отъ сагмала, а ония, на които нивитѣ сѫ намиратъ, дѣто е пашата на йоза, ще ги торятъ съ тора отъ послѣдния. Торътъ се смѣта на седмици. Оня чобанлъкъ-сайбия, комуто *лижьотъ* (лежатъ, торятъ) било сагмалътъ или йозътъ, е длъженъ прѣзъ врѣме на торенето да кърми цѣлото стадо (сагмала или йоза), да храни кучетата и да мѣсти дукатя за своя смѣтка. Торътъ отъ шилетата се не дири, защото овчаритѣ сѫ свободни да ги *свортатъ* нощѣ, дѣто имъ е по-удобно. За шилетата се събира кърмило отъ всичкитѣ чобанлъкъ-сайбии.

Прѣдой безъ курбанъ не става. Затова насѣдалитѣ на хармана върху мандрата чобанлъкъ-сайбии се питатъ единъ другъ, кой има бравъ за проданъ. Ония чобанлъкъ-сайбии, които сѫ намислили да дадатъ свой бравъ за курбанъ, още при отбиването (отлѫчването) сѫ намѣсили въ сагмала опрѣдѣленитѣ за проданъ брави. Слѣдъ дълги или кѫси — това вече зависи отъ силната или слаба конкуренция — прѣговори, най-сетнѣ бравътъ се пазарява и се прави разпореждане да се купи отъ село и донесе на мандрата потрѣбното количество оризъ или *кармо*. Като се отбие и тая грижа, чобанлъкъ-сайбиитѣ ставатъ и се разшътватъ, едни въ мандрата, други въ дукатя, за да постегнатъ и наредятъ едно-друго. Привечеръ сагмалджиитѣ докарватъ овцетѣ за доене. Тъй като на другия день ще е прѣдой, и издоеното млѣко ще се мѣри, за да се види всѣка овца, колко млѣко дава на день, т. е. ще се опрѣдѣля количеството на млѣкото й, то всички овце, прѣди да се прѣдоятъ, се издояватъ *до капка*. Но за да не стане нѣкоя диволия, доенето прѣди прѣдоя се подлага сѫщеврѣменно и на провѣрка, и то ето какъ. Върху столоветѣ за доене се поставятъ втори и трети редове привръменни столове. На първитѣ (най-долнитѣ) редове столове сѣдатъ овчаритѣ (сагмалджиитѣ) и чобанлъкъ-сайбиитѣ; на втория редъ столове сѣдатъ стопанитѣ, които иматъ по-малко овце, а на третия — които иматъ съвсѣмъ малко овце и други незаинтересувани лица. Овцетѣ добрѣ разбъркани, като излизатъ отъ голѣмата кошара, първо ги издояватъ лицата, които сѫ на първия редъ столове и послѣ ги пущатъ въ малката котара между първия и втория редъ столове. Тукъ издоенитѣ овце повторно сами се разбъркватъ. Лицата, които стоятъ на втория редъ столове, хващатъ издоенитѣ овце и слѣдъ като ги *прицоркатъ* (повторно издоятъ), пущатъ ги въ котарата между тѣхъ и третия редъ столове, дѣто овцетѣ трети пѫть сами се разбъркватъ; и най-сетнѣ лицата, които стоятъ на третия редъ столове, за послѣдень пѫть прицъркатъ доенитѣ вече два пѫти овце и ги пущатъ навънъ. Прицъркването се извършва да не би нѣкой овчарь или

стопанинъ, като е доилъ своя овца, да я оставилъ не добрѣ издоена, та на другия день (на прѣдой) да му надои много млѣко.

Издоеното прѣдъ прѣдой млѣко се прави *прѣсно* (яхлъ) сирене и на другия день, т. е. на прѣдой, се слага на общата трапеза заедно съ курбана.

Прѣдой. Прѣдояването на овцетѣ въ срѣднитѣ Родопи е истински праздникъ, не само за кехаи, овчари и други стопани на овце, но и за всички тѣхни сродници. Всички стопани, които иматъ по нѣкаква овца, отиватъ на мандрата на прѣдой. По-виднитѣ овцевъдци завождатъ на мандрата почти цѣлото си сѣмейство, а по-дребнитѣ отиватъ сами, безъ да канятъ нѣкого; но по-едричкитѣ имъ дѣца, безъ да питатъ бащитѣ си, най-рано се отзоваватъ на мандрата. Чобанлъкъ-сайбийскитѣ жени се обличатъ въ нови и чисти дрѣхи и яздатъ на коне и мулета, самаритѣ на които сѫ окичени съ сини халища, шарени торби и зелени клоне отъ слива. Въ торбитѣ има домашна храна, шише ракия и други нѣща. Обикновено за прѣдой стопанкитѣ правятъ *клинъ* (млинъ — единъ видъ баница), който се слага на общата курбанска трапеза. Стопанитѣ, които иматъ малко овце и нѣматъ на мандрата свои сѫдове, носятъ малки вѣдърца или бѣли харкомички, на които иматъ опасани *мартенички* (трицвѣтна тънка връвь) съ по една глава чесновъ лукъ на тѣхъ. Мартенички съ вързанъ на тѣхъ чесновъ лукъ има и на нѣкои вѣдра и каци, които сѫ занесени по-рано на мандрата. Зеленитѣ овощни клоне съ чесновия лукъ се носятъ и окачватъ на вѣдрата за *здраве на сагмала* и *за да не урочасватъ овцетѣ.* Когато женитѣ и другитѣ гости пристигнатъ на мандрата, мѫжетѣ имъ — чобанлъкъ сайбии, ги *отбранватъ* отъ кучетата, сваlятъ вещитѣ отъ конетѣ и отбиратъ нѣкое равно и сгодно мѣсто за настаняване на *дъмата,* т. е. сѣмейството. Чобанлъкъ-сайбийскитѣ жени, слѣдъ като *приметотъ* (смѣтатъ) избраното мѣсто съ нѣкой старгачъ, постилатъ халища и чулове и сѣдатъ на тѣхъ да си починатъ. Ако мандрата (страдата) е *сущева* и *запустена,* нѣкои отъ по-пъргавитѣ жени, слѣдъ като си починатъ, ставатъ и се разшътватъ въ мандрата и около нея. Едни отъ тѣхъ метатъ, други миятъ вѣдра и каци, а трети стикатъ огъня. Въ това врѣме едни отъ многобройнитѣ дѣца се разпиляватъ изъ околнитѣ борикови горици да бѣлятъ *мозгас* (мъзга) и търсятъ *пилищи* гнѣзда, а други (по-голѣмкитѣ) сноватъ нагорѣ-надолу около мандрата и дуката и помагатъ на родителитѣ си да натъкмятъ всичко, каквото трѣба за прѣдояването на овцетѣ. Всички гости-дѣца непрѣмѣнно носятъ съ себе си по едно ножче и една лъжица, а много бѣднитѣ и тия, които иматъ болни родители или братя въ селю, носятъ и по една кула или саханче. Въ това врѣме, когато малсайбиитѣ стъкмяватъ сѫдове, столове и други потрѣбни нѣща за прѣдояване, опрѣдѣленитѣ готвачи дробятъ месо, миятъ черва и пр., сирѣчъ тѣ готвятъ курбана. Около тѣхъ се въртятъ нѣколко жени, за да имъ помагатъ. Около мандрата има голѣмо оживение, придружено съ дѣтски смѣхове, женски брѫщолевения, кучешко лаяне, малсайбийски заповѣди, дрънкане на казани, вѣдра и пр.

Кѫдѣ 3—4 часа по турски сутриньта овчаритѣ докарватъ сагмала за прѣдояване. Стопани и дѣца се затърчаватъ да помагатъ при вкарването имъ въ дуката. Около столоветѣ се натрупватъ вѣдра, бѣли харкомички, каци и пр. По заповѣдь на единъ чобанлъкъ-сайбия всички, които иматъ на мандрата сагмалъ овце, зиматъ сѫдоветѣ си и насѣдватъ на тритѣ реда столове. Ако послѣднитѣ сѫ недостатъчни, веднага стъкмяватъ и други отъ камъни, дървета, праздни вѣдра и пр. Ония стопани, които иматъ най-много сагмалъ, сѣдатъ на най-долния редъ столове, а ония, на които сагмальтъ е по-малко — на втория, третия и четвъртия редъ. Въ случай че нѣкой стопанинъ самъ не може да дойде, поставя овчаря си или друго довѣрено лице да му прѣдои овцетѣ. Така постѫпятъ и ония стопани, които иматъ много овце сагмалъ, а сами не могатъ да си ги прѣдоятъ.

Когато всички се натъкмятъ на столоветѣ, карачери, дѣца и други гости влизатъ въ кошарата и котарата, за да подаватъ овцетѣ на *доичеритѣ*. Въ това врѣме единъ чобанлъкъ-сайбия минава покрай всички насѣдали доичери и имъ провѣрява сѫдоветѣ, да не би въ нѣкои отъ тѣхъ да има вода. Въ случай че въ нѣкой сѫдъ се намѣри макаръ и нѣколко капки вода, чобанлъкъ-сайбията *нахлупва* сѫда на земята и докато *не укапе* добрѣ, т. е. докато се не излѣе и послѣдната капка вода на земята, не обраща го.

Доичеритѣ, прѣди да захванатъ да прѣдояватъ овцетѣ, пущатъ въ вѣдрото или харкомичката нѣкаква сребърна вещь (пара, пръстенъ и пр.) и казватъ: *„хайде да я хаирлия. Госпудь (помацитѣ Аллахъ) да наспурева и намнужева."* Освѣнъ това единъ чобанлъкъ-сайбия, който има много сагмалъ, хваща една *беличеста* (съ много бѣлъ образъ) овца, навира ѝ на единия пънъ сребъренъ пръстенъ и прѣзъ него издоява млѣкото. Това се прави, овцетѣ *да не фататъ маразъ*, т. е. да се не заразяватъ отъ прилѣпчиви болести, като *шепъ* (шапъ), *префаркница* и пр.

Всѣки дои своитѣ овце. Ако се случи да мине прѣзъ строгата чужда овца, доичерътъ я подава на притежателя ѝ, ако той се намира на сѫщия редъ столове, а ако се намира на втория и третия редъ, пуща я да мине свободно, за да си я улови притежательтъ ѝ, когато мине прѣзъ строгитѣ на другитѣ столове. Издояването на чужда овца е невъзможно, защото доичеритѣ, които стоятъ близу единъ до другъ, взаимно и скришно се контролиратъ. Въ случай на *янгъшлъкъ* вдига се голѣма врѣва, и оня, който е издоилъ чужда овца, навлича прѣзрѣнието на всички стопани, независимо отъ разправията съ притежателя на *янгъшъ* издоената овца. Освѣнъ това, всички притежатели знаятъ, по колко овце иматъ за прѣдояване, та ако при свършването на прѣдояването нѣкому излѣзатъ *ноксанъ* (по-малко) овце, вдига врѣва до Бога и до като не намѣри удовлетворение, не мирясва. Въ случай че се не открие виновникътъ, чобанлъкъ-сайбиитѣ, когато става мѣренето, *скуцватъ* по мъничко отъ млѣкото на всички, които иматъ много овце и наваксватъ загубата на уврѣдения си съдружникъ.

Прѣзъ врѣме на прѣдояването, запрѣтено е да се донася вода около доичеритѣ. Това се прави да не би нѣкой да налѣе въ млѣкото си вода, съ цѣль да стане по-много и отпослѣ да измами мѣрачитѣ. Ако нѣкой доичеръ направи дяволия, т. е. успѣе да налѣе вода въ млѣкото, и тая дяволия се открие, другитѣ доичери му изливатъ млѣкото и отпослѣ *кесене* му опрѣдѣлятъ, колко вѣдра млѣко да земе отъ мандрата за неговитѣ овце-сагмалъ.

Когато се свърши прѣдояването, доичеритѣ ставатъ отъ столоветѣ и изнасятъ издоеното млѣко вънъ отъ дукатя. По заповѣдь на единъ чобанлъкъ-сайбия, стопанитѣ слагатъ пълнитѣ сѫдове на опрѣдѣленото мѣсто за мѣрене и опрѣдѣлятъ лицата, които ще мѣрятъ, прѣсмѣтатъ и *нарѣзватъ* млѣкото.

Мѣренето става тъй: отъ опрѣдѣленитѣ нѣколцина мѣрачи единиятъ държи вѣдрото (мѣрата), другиятъ кутела, третиятъ четвъртника, четвъртиятъ лъжицата, петиятъ единъ приврѣмененъ рабошъ, а шестиятъ има при себе на разположение нѣколко праздни вѣдра.[1]) Млѣкото се мѣри по редъ, като се захване отъ най-многото и се свършва съ най-малкото. Когато мѣрачътъ, който държи вѣдрото (мѣрата), извика, че е готовъ, стопанинътъ, който по прѣдположение и на гледъ е надоилъ най-много, налива млѣкото си въ празднитѣ вѣдра, а шестиятъ мѣрачъ го сипва полекичка въ вѣдрото-мѣра. Щомъ послѣдното се напълни, мѣрачътъ извиква: „мѣра"! за да чуе мѣрачътъ, който държи рабоша и парѣже прѣмѣреното млѣко; слѣдъ това първиятъ мѣрачъ присипва обратно млѣкото въ сѫдоветѣ на стопанина. Ако е останало още млѣко въ вѣдрата, шестиятъ мѣрачъ го налива въ *кутела* и извиква: *„кутель"!* да

---

[1]) Мѣркитѣ и теглилкитѣ сѫ описани въ другъ отдѣлъ.

се нареже и той на рабоша. Най-сетнѣ, ако е останало още малко млѣко въ вѣдрата, сипва се въ четвъртника и лъжицата. Щомъ се прѣмѣри и нарѣже млѣкото на единъ стопанинъ, мѣрачътъ-рабошчия обръща рабоша и на потѣсната му страна начъртава съ ножа дамгата, която носятъ овцетѣ на стопанина, комуто е прѣмѣрено млѣкото. Слѣдъ това прави *рѫзка* околовръзъ на рабоша, за да се отдѣли нарѣзаното млѣко и дамгата отъ слѣднитѣ нарѣзвания. Когато свърши прѣмѣрването мѣрачътъ-рабошчия на бързо изброява, колко вѣдра е надоилъ всичкиятъ сагмалъ и внася рабоша въ мандрата, а другитѣ стопани, оставатъ на мѣстото да си *наредьотъ* прѣмѣреното и обратно повърнатото имъ млѣко. Ония, на които млѣкото е повече отъ половинъ мѣра, т. е. 4 кутла, правятъ го *пресно* (яхлѫ) сирене и сетнѣ си го отнисатъ въ село, а ония, на които е по-малко отъ 4 кутла, занасятъ си го прѣсникъ и въ кѫщи го варятъ и подквасватъ за *угуртъ* (кисело млѣко).

Въ нѣкои срѣдно-родопски села овцетѣ не прѣдояватъ, а ги *фататъ кесене*, т. е. слѣдъ отбивъ стопанитѣ опрѣдѣлятъ, по колко оки млѣко да зематъ на овца. Но това става въ ония села, на които всички овце прѣкарватъ зимата на едно мѣсто. Селски овце, отъ които едни сѫ прѣкарали зимата въ Ениджено поле, а други въ Пловдивско или въ селата си (Родопитѣ), не могатъ да се сравнятъ по млѣчностьта си и слѣдователно не могатъ да се *фататъ кесене*, когато сѫ на мандра. Освѣнъ това млѣкото се *не фата кесене*, когато въ нѣкои чобанлъци има кози-сагмалъ, понеже послѣднитѣ пускатъ (доятъ) повече прѣсникъ отъ овцетѣ. Когато овцетѣ се не прѣдояватъ, трудътъ на стопани и овчари е по-малъкъ, но курбанъ пакъ се коли.

Курбанъ. Слѣдъ прѣмѣрване и нареждане на млѣкото, първата работа на стопани и гости е да се нахранятъ, т. е. да изѣдатъ курбана. Угощението става тъй както и на общитѣ селски курбани. Разлика има само въ това, че на мандренската *трапеза се слагатъ още клинъ* (баница) и прѣсно сирене, при това намира се и ракийка. Стопани и стопанки, прѣди да доближатъ чашата или шишето до устнитѣ си, *славятъ* (благопожелаватъ): *„да даде Господъ иманего да е здраво, та да завторимъ и потретимъ“*. (т. е. овцетѣ да пускатъ много прѣсникъ, та като си зематъ стопанитѣ скоро млѣкото, да остане врѣме и за повтаряне). „Аминъ“! извикватъ нѣкои отъ сътрапезницитѣ. Прѣзъ врѣме на яденето штататъ и се разпореждатъ чобанлъкъ-сайбийскитѣ жени. Когато всички сътрапезници се нахранятъ, женитѣ *разсипватъ* останалия *кешкекъ* въ купитѣ и саханитѣ на сирачета и другитѣ бѣдни гости, за да занесатъ отъ мандренската гозба и на болнитѣ си майки, братя, лели и пр.

Веднага слѣдъ яденето, докато муститѣ още не сѫ се *размахнали* (разотишли), на мандрата се открива търгъ. Ще се продава *курбанското млѣко* и кожитѣ отъ закланитѣ за курбана овце.

Смѣтката е такава:

Купени за курбана двѣ брави по 60 гроша струватъ . . .	120 гроша.
30 оки кармо (трошенъ оризъ) по 2 гроша оката	60 „
1 ока соль	2 „
Всичко . .	182 гроша.

Тия разноски се изплащатъ отъ прихода на всичкия сагмалъ и отъ стойностьта на кожитѣ. Значи трѣбва да се продадатъ кожитѣ и часть отъ млѣкото, което ще надоятъ овцетѣ. Първо се продаватъ кожитѣ. Единъ чобанлъкъ-сайбия зима двѣтѣ кожи и се изпрѣчва прѣдъ съдружницитѣ си и гоститѣ, като извиква: *„евели мизатъ* (първоначална цѣна на двѣтѣ кожи) петь гроша! Има ли *будинъ* (нѣкой) да наддава?“ — „Шесть гроша“, извиква нѣкой.— „Шесть гроша!“ повтаря глашатаятъ: „харечъ!“ — „Седемь! — Отъ менъ осемь!“ — „Харечъ! — „Десеть!“ — „Дванадесеть!“ — „Дванадесеть казаха, има ли още будинъ да наддава? Харечь!“ — „Нѣма!“ — „Дойде хми *караря*, стига

толкувъ!" — „Хайде теслимъ!" Кожитѣ обикновено се продаватъ на търга по 5—6 гроша едната или 10—12 гроша двѣтѣ. По сѫщия начинъ се продава и млѣкото. Ако послѣдното се покачи на търга до единъ грошъ оката, то за изплащане на всички разноски ще се даде:

170 оки млѣко по 1 грошъ	170 гроша.
2 кожи по 6 гроша едната	12 „
Всичко	182 гроша.

Ония, които сѫ купили млѣкото и кожитѣ, сѫ длъжни, като се върнатъ въ село, да заплатятъ бравитѣ, *кармота* и сольта на лицата, отъ които сѫ купени. Ако това не сторятъ въ течение на 50—60 дни, т. е. докато *излѣзе мандрата*, кредиторитѣ иматъ право да си искатъ паритѣ отъ всички чобанлъкъ-сайбии, а послѣднитѣ да търсятъ платенитѣ суми отъ купувачитѣ на кожитѣ и млѣкото. Лицето, което е купило курбанското млѣко, ще го земе отъ мандрата, когато му дойде редътъ. Всички разноски, които станатъ по прибирането на курбанското млѣко отъ мандрата, сѫ за смѣтка на купувача.

Сютчия, овчари, сагмалджии и карачерчета. Кѫдѣ икиндия всички гости се *раскилъватъ* (разотиватъ) отъ мандрата, а оставатъ само чобанлъкъ-сайбиитѣ, за да уредятъ още нѣкои работи. Първо условватъ *сютчия.* Послѣдниятъ е управитель и контрольоръ на мандрата. Като такъвъ той върши слѣднитѣ работи:

а) Пасе *едно билмьо* (часть) отъ сагмала и упѫтва другитѣ овчари, дѣ и какъ да пасатъ другитѣ *билмье.*

б) Дои овцетѣ заедно съ другитѣ овчари и мандраджии;

в) Държи въ редъ мандрата.

г) Внимава да се не разпилѣва млѣкото, когато се дои и мѣри и да се прави економия при хранене на овчари, мандраджии, гости и кучета.

д) Кани стопанитѣ да си зематъ млѣкото, когато имъ дойде редъ и

е) Мѣри издоеното млѣко и го нарѣзва на рабоша.

Сютчията служи отъ прѣдой до излизане на мандрата. Въ неговъ интересъ е да върви всичко въ редъ, та и той по-скоро да се освободи. Въ случай че много рано излѣзе всичкото млѣко и стопанитѣ-съдружници *заредьотъ,* на сютчията се дава второ възнаграждение. Заплатата на сютчията се състои отъ 30 до 35 вѣдра (300—400 оки) млѣко. Дали голѣма или малка ще е заплатата на сютчията, това зависи отъ личната му способность и опитность и отъ количеството на всичкия сагмалъ. Сютчията се условва по доброволно съгласие. Него хранятъ по редъ всички стопани, и то когато послѣднитѣ дохождатъ на мандрата да си зематъ млѣкото.

Слѣдъ като условятъ сютчията, чобанлъкъ-сайбиитѣ опрѣдѣлятъ и едно малко добавъчно възнаграждение на овчаритѣ-сагмалджии. Това възнаграждение, което се състои отъ по 1—2 вѣдра (10—20 оки) млѣко на всѣки овчарь, се нарича *рукоболь.* Възнаграждението се дава, защото сагмалджиитѣ иматъ повече работа отъ другитѣ овчари. Особено доенето за тѣхъ е много тегостно, защото ги заболѣватъ пръстетѣ на рѫцѣтѣ и имъ гниятъ дрѣхитѣ отъ пръскане прѣсникъ по тѣхъ. Чобанлъкъ-сайбиитѣ опрѣдѣлятъ по малко възнаграждение (пакъ млѣко) и на постояннитѣ карачерчета, ако има такива.

Рабошъ. Като свършатъ нетърпещитѣ отлагане работи, чобанлъкъ-сайбиитѣ заедно съ сютчията провѣряватъ приврѣменния рабошъ и нареждатъ другъ постояненъ. На него нарѣзватъ по редъ слѣдуемото се количество млѣко, което всѣки стопанинъ има право да получи отъ мандрата. Стопанинътъ, който е надоилъ най-много млѣко, се поставя прьвъ на реда, и той е длъженъ *да зима* най-напрѣдъ. Него наричатъ *първо-бачь,* т. е. прьвъ на мандрата (бачията). Най-послѣденъ на реда е тоя, който е надоилъ най-малко млѣко. Никой отъ стопанитѣ не желае изпърво да си земе млѣкото, защото приборитѣ на ман-

драта отъ начало не сж добрѣ натъкмени и чьостишъ сиренето и маслото се *туборкватъ* (развалятъ). Освѣнъ това прѣзъ мѣсецъ май овцетѣ доятъ рѣдъкъ прѣсникъ, отъ който излиза малко масло. Поради тия ненормалности на *коробача* понѣкогажъ се отпуща едно или най-много двѣ *доила* повече млѣко, отколкото е надоилъ отъ своитѣ овце. Подареното доило се не бѣлѣжи въ рабоша.

Млѣкото на многобройнитѣ стопани, които иматъ по 5, 10, 15 или 20 овце сагмалъ, се нарича *парасноръ*. Съ това име се наричатъ и овцетѣ имъ. Чобанлъкъ-сайбиитѣ не сж толкова доволни отъ параснора, т. е. отъ много съдружници съ по 5, 10 или 20 овце, но търпятъ, защото безъ параснора не биха могли да съставятъ чобанлъцитѣ си. Също и сютчията не е доволенъ отъ много парасноръ, защото срѣща доста затруднения, докато се изредатъ всички на мандрата. При съставянето на окончателния рабошъ чобанлъкъ-сайбиитѣ обръщатъ най-голѣмо внимание на параснора, тъй като това млѣко е мѣрено съ най-дребнитѣ мѣрки, и една погрѣшка при изчислението би създала неприятни разправии между сютчията и стопанина, който е надоилъ да речемъ 1 вѣдро, 3 кутла, 5 лъжици. На рабоша слѣдъ стопанското млѣко се нарѣзва и онова, което ще се даде на сютчията, овчаритѣ *(рукоболе)* и за изплащане курбанскитѣ разноски.

Като съставятъ окончателно рабоша, чобанлъкъ-сайбиитѣ го *натурмюватъ* (накадяватъ, надимяватъ) на огъня и послѣ го прѣдаватъ на сютчията. Надимяването става, да не би отпослѣ да се рѣже друго нѣщо на рабоша. Всѣка нова рѣзка, направена отъ послѣ, се познава, макаръ втори и трети пжть да се накадява рабошътъ. Отъ минутата, когато сютчията приеме рабоша, мандрата е вече подъ негово управление, т. е. той встжпва въ длъжность. Чобанлъкъ-сайбиитѣ прѣставатъ вече да даватъ прѣки заповѣди по управлението на мандрата, но иматъ право да контролиратъ работитѣ на сютчията. Привечеръ чобанлъкъ-сайбиитѣ напущатъ мандрата съ изключение на първо-бача, който остава да си зима млѣкото.

Стъкмяване на приборитѣ. Сютчията, щомъ встжпи въ длъжность, разпорежда се да се *впрьогнатъ* кацитѣ въ токмацитѣ, тъй като наближава врѣме за доене овцетѣ, и приборитѣ за по-нататъшната работа на мандрата трѣба да сж готови. Впрѣгането на кацитѣ се извръшва тъй: токмацитѣ се провиратъ прѣзъ широкитѣ дупки на сохитѣ (вж. стр. 85) и за да се скопчатъ (закрѣпятъ) на сохитѣ, *мушкатъ се* (вървиратъ се) *чювии* (обли дървени клечки, гвоздии) прѣзъ прѣкитѣ малки дупки на сохитѣ, но така, че тия *чювии* да минатъ прѣзъ дупкитѣ и на токмацитѣ. Токмаковитѣ дупки сж по-широки отъ прѣкитѣ дупки на сохитѣ, за да може токмакътъ свободно да се *варти* (движи). Слѣдъ това по сжщия начинъ скопчуватъ (на вторитѣ дупки) и *чюрилката* съ токмака. Подъ чюрилкитѣ въ домуэлука се нареждатъ *барналнитѣ* каци. Докато още овцетѣ не сж дошли за доене, сютчията, първо-бачътъ и мандражиитѣ стъкмяватъ и всички други прибори, потрѣбни за доенето и бъркането на млѣкото. Всѣки приборъ на мандрата си има и своето мѣсто. Безъ това работитѣ не биха вървѣли добрѣ и скоро. Освѣнъ това трѣба да се държи и голѣма чистота. Ако сждоветѣ сж мръсни, млѣкото се *пубенсува* (разваля), а отъ *пубенсано* млѣко сиренето и маслото ще е лошо и малко. Като дезенфекционно (обеззаразително) срѣдство на сждоветѣ служи *хвойната*. Мандраджиитѣ *испирватъ* (промиватъ съ врѣла вода) сждоветѣ, като въ всѣки сждъ се турятъ зелени и сурови клоне отъ хвойново дърво. Върху тѣхъ въ сжда се налива врѣла вода и слѣдъ това се покрива съ шалъ, торба или другъ нѣкой чистъ парцалъ. Като постои нѣколко минути водата въ сжда, мандраджията го измива добрѣ съ хвойновитѣ клоне, изплакнува го съ друга чиста горешта вода и го нахлупва да окапе. Желѣзнитѣ части на сжда прѣдварително се изтриватъ съ суха и намокрена пепель.

Мандрата уредена. Слѣдъ окончателното уреждане на мандрата, външната и вѫтрѣшната ѝ обстановка е такава: да прѣдположимъ, че мандрата е каменна и че вратата е обърната къмъ югъ, а токмацитѣ и домузлукътъ гледатъ навънъ къмъ изтокъ. Заобикаляме мандрата отдѣсно — налѣво и гледаме: на източната дълга стѣна стърчатъ навънъ дебелитѣ части на токмацитѣ, а подъ тѣхъ има дълго дървено корито, пълно съ цвикъ, който иде отъ домузлука. На коритото сѫ се наредили нѣколко кучета и лочатъ цвикъ; около кучетата сѫ разхвърлени дървени трески и клоне отъ хвойни дървета; клонетѣ сѫ изхвърлени отъ мандрата, слѣдъ като сѫ изпарили съ тѣхъ вѣдрата. На сѣверната страна не далечъ отъ стѣната растатъ три-четири *прикарнени* (на срѣдата прѣсѣчени) ели, а край зида има купъ изгнила слама, върху която сѫ се свили на кълбо и дрѣмятъ нѣколко кучета. На западната страна е харманътъ; той е чистъ, защото на него си почиватъ мандраджиитѣ и гоститѣ. Върху западната страна на покрива сѫ турени конски самари, *оглав'тѣ* (юлари), чюлове, шалове и *параджици* (скѫсани) кожи, отъ *испасени* (наедени отъ вълкъ) овце. На южната страна, 5—6 разкрача далечъ отъ стѣната, има разхвърлени трески и складени елови и борикови чепиви *кютюци* и сухи *чепье* (клоне). Тѣ сѫ приготвени за горене на оджаклъка. На единъ кютюкъ е зацѣпена брадва или *наджекъ* (малка брадвица). Застояваме се посрѣдъ мандренската врата и гледаме: отъ дѣсната ни страна близу до вратата, край стѣната и опрѣнъ на нея, е възправенъ казанътъ, а около него сѫ турени харкомитѣ и бакрачътъ. Прѣдъ казана сѫ изправени двѣ голѣми каци, а върху всѣка отъ тѣхъ виси по една цѣдилка (торба), пълни съ сирене и урда. Суроватката и цвикътъ отъ торбитѣ текатъ въ кацитѣ. Върху торбитѣ на покривнитѣ дървета сѫ закачени и забодени (въ междинитѣ) *угрипката, баркачката* за качамака, дървената лопатка, съ която разбъркватъ млѣкото въ казана, и дървениятъ ножъ, съ който рѣжатъ сиренето. Прѣдъ двѣтѣ каци въ домузлука сѫ наредени баркалнитѣ каци. Чюрилкитѣ отъ тѣхъ сѫ извадени и съ дръжкитѣ си сѫ забодени въ *котлумозитѣ* (стрѣхата) надъ кацитѣ. Токмацитѣ сѫ увиснали съ дебелитѣ си страни навънъ, но се държатъ за оситѣ си. Прѣдъ бъркалнитѣ каци изъ вѫтрѣшна страна на брѣга на домузлука сѫ наредени нѣколко вѣдра, праздни или пълни съ вода; на дъното на вѣдрата (ако сѫ праздни) или надъ водата въ тѣхъ (ако сѫ пълни) стоятъ лѣлки и шепшеци, съ които се точи вода, *матанъ* и пр. Надъ вѣдрата прѣко на гредитѣ е турено *селското*. Въ дъното на ѫгъла, който се образува отъ дългата източна и кѫсата сѣверна страна, стои маслената каца, захлупена съ дървена кора, а върху кората е турена решетката. Въ кутломозитѣ надъ маслената каца е забодена дървената мотика, съ която се мие и бърка маслото. На пишкюнитѣ сѫ турени *чендели* (голѣми топки по формата на напълнена торба) бито (имансъзъ) сирене да *зрѣе* (съхне) и праздни паници. Подъ пишкюнитѣ на земята стоятъ коритото, кожитѣ и качкитѣ за тъпкане на сиренето. На ѫгъла, който се образува отъ сѣверната и западната страна, сѫ закачени на дървени *кукалки* (забити клечки въ гредитѣ) *маилникътъ* и вѣдърцето съ маята. Въ раклата на западната стѣна е турено вѣдрото съ млѣко и тенекиенъ шепшекъ за сипване послѣдното въ паницитѣ. Въ междинитѣ на покривнитѣ дървета на сѫщата страна сѫ забодени: рабошътъ, ножици и таптачътъ. Въ една голѣма междина на кутломозитѣ върху зида и надъ ѫгъла е туренъ такъмътъ за кафе. Върху оджаклъка въ междинитѣ на кутломозитѣ сѫ турени нѣколко трески *борна* (борина) да съхне. Въ ѫгъла между западната страна и изправенитѣ тикли на оджаклъка на земята е постлано едно чюлче, на което сѣда и спи стопанинътъ, когато дойде на мандрата да си зима млѣкото. На гредитѣ сѫ *приметнати* (привѣсени) и закачени кепи, шалове, торби съ хлѣбъ и пр.

Мандраджии и карачери. Първо-бачътъ, който е осталъ на мандрата да сиземе млѣкото, по-рано си е стъкмилъ и условилъ мандраджии и карачери.

Мандраджии ставатъ бивши овчари и изпаднали кехаи. Който не се е въртѣлъ около овце, не може да бѫде добъръ мандраджия. На една мандра трѣбатъ толкова мандраджии, въ колкото каци се бърка млѣкото, а числото на кацитѣ зависи отъ количеството на сагмала и млѣчностьта му.[1]) Изпърво се бърка въ повече каци, но прѣзъ лѣтото, когато скуцатъ овцетѣ, бъркането на млѣкото става въ по-малко каци. На единъ мандраджия се плаща по 6 гроша на день и се храни съ хлѣбъ отъ стопанитѣ и съ млѣко отъ мандрата. Млѣкото, което изидатъ мандраджиитѣ на отдѣлнитѣ стопани, се не мѣри и не спада отъ смѣткитѣ на стопанитѣ. Съ общо млѣко се хранятъ и всички стопани, когато иматъ работа на мандрата.

Мандренски работи. Всѣкидневнитѣ мандренски работи се вършатъ по слѣдния редъ:

Сутринь на съвнуване овчаритѣ и карачеритѣ, като станатъ отъ сънъ, вкарватъ овцетѣ въ дукатя за доение, а мандражиитѣ прѣнасятъ вѣдрата. Мандражиитѣ и овчаритѣ, като насѣдатъ на столоветѣ, карачеритѣ отдѣлятъ отъ кошарата и вкарватъ въ голѣмата котара 60—70 овце, затварятъ вратата съ *вартелешката* и приближаватъ затворенитѣ въ котарата овце до строгитѣ. Доичеритѣ хващатъ една по една овцетѣ и ги доятъ. Издоенитѣ овце стоятъ въ втората (по-малката) котара. Когато послѣдната се напълни, доичерьтъ, който стои на крайния столъ до плета, опъва пръта, за да се отвори вратцата, наречена *домузъ-капжсж* и излѣзатъ овцетѣ навънъ. Слѣдъ това доичерьтъ затваря изново вратцата и продължава да дои. Въ случай че нѣкоя овца мине незабѣлѣзано прѣзъ строгитѣ, или доичерьтъ я изпустне неиздоена, послѣдниятъ зима стоещата до него гега и я хваща, и то чьостишъ безъ да става отъ стола. Малката котара е поставена прѣдъ голѣмата съ цѣль да могатъ по-лесно да се хващатъ избѣгалитѣ и недодоени овце. Като се издоятъ всички затворени въ котарата овце, карачеритѣ отварятъ вратата съ *вартелешката* и вкарватъ въ котарата втора партида овце. Когато се издоятъ всички овце, доичеритѣ потопяватъ двата голѣми пръста на дѣсната си рѫка въ пълното вѣдро и съ нѣколкото капки млѣко, което е останало по пръстетѣ имъ, напръскватъ земята прѣдъ себе си и послѣдната издоена овца, като същеврѣменно смръцватъ или подсвирнуватъ съ устата си и изговарятъ думитѣ: *„сюрие берекетъ“* (на стадото изобилие). Това се прави да не урочасатъ овцетѣ и да не *скуцватъ*, т. е. да не загубятъ млѣкото си. Веднага слѣдъ извръшването на тоя обредъ доичеритѣ ставатъ отъ столоветѣ, закачатъ пълнитѣ вѣдра на водачитѣ (кобилицитѣ), нарамватъ *нáрамницитѣ* и ги носятъ на мандрата. Доенето се продължява $1^1/_2$ часа. Единъ овчарь или мандраджия издоява за $1^1/_2$ часа 150 овце. Щомъ млѣкото се внесе въ мандра, сютчията го прѣмѣрва и нарѣзва на свой рабошъ, а мандражиитѣ го прѣцѣждатъ и сипватъ въ бъркалнитѣ каци. Една достатъчна часть непрѣмѣрено млѣко се оставя за храна на мандраджии, овчари, стопани и гости. Мандраджиитѣ като сипятъ прѣмѣреното млѣко, подсирватъ го и сѣдатъ да ядатъ заедно съ овчаритѣ и другитѣ лица, които се намиратъ въ мандрата. Слѣдъ ядене, овчаритѣ и сютчията раздѣлятъ овцетѣ на *билмье* (части, всѣка една отъ по 250—300 брави) и ги пущатъ да пасатъ. Въ това врѣме мандраджиитѣ се залавятъ о токмацитѣ да бъркатъ подсиреното млѣко. Бъркането се продължава два часа. Прѣзъ слѣднитѣ два часа мандраджиитѣ, възварятъ *матана,* цѣдятъ сирене и урда, варятъ и квасятъ млѣко за храна, носятъ вода, миятъ вѣдрата и вършатъ всички други неотлагаеми работи. До докарване овцетѣ за доене на мадраджиитѣ оставятъ още два часа свободни. Прѣзъ това врѣме тѣ се бръснатъ, правятъ царвули, разправятъ разни овчарски истории, дрѣматъ и спятъ. Кѫдѣ 7 часа по турски сагмалджиитѣ докарватъ овцетѣ за доене. Мандраджиитѣ

---

[1]) Въ една бъркална каца се сипва за бъркане срѣдно $2^1/_2$ вѣдра, т. е. 30—35 оки млѣко.

слагатъ яденето, и всички присжтствуещи на мандрата бърво се нахранватъ. Слѣдъ това вкарватъ овцетѣ въ дукатя и доятъ. Второто доене се продължава до 9 часа и слѣдъ свършването му овчаритѣ изново пускатъ овцетѣ да пасатъ, а мандраджиитѣ носятъ млѣкото въ мандрата и вършатъ сжщата работа, каквато сж вършили и прѣди обѣдъ. Стопанинътъ, който зима млѣкото си, надзирава мандраджиитѣ и имъ помага въ нѣкои работи. Къмъ 2 часа по турски слѣдъ вечеря мандраджиитѣ сж свободни и лѣгатъ да спятъ. Сагмалджиитѣ сжщо сж докарали овцетѣ прѣдъ дукатя за нощуване. Стопанинътъ спи на опрѣдѣленото му мѣсто (въ жгъла до оджаклъка), мандраджиитѣ на срѣдъ мандрата, карачерчетата край огъня, а сютчията и овчаритѣ дѣто овцетѣ. Послѣднитѣ лежатъ вънъ отъ дукатя на нивата. Ако врѣмето е ясно и топло, нѣкои отъ мандраджиитѣ спятъ вънъ на харма̀на или подъ стрѣхата на мандрата. Когато млѣкото на единъ стопанинъ излѣзе, и дойде редъ на другъ, първиятъ гощава за своя смѣтка мандражии и овчари съ *ушмаръ* (бѣлъ мжжъ). Съ това ястие се гощаватъ и приятелитѣ-гости, които биха дошли на мандрата. Нѣкои стопани, които иматъ повече сагмалъ и сж надоили много вѣдра млѣко, ако не сж *стиснати* (тамахкери) гощаватъ по два и по три пжти мандраджиитѣ и овчаритѣ съ ушмаръ. Стопани, които иматъ малко овце и сж надоили малко млѣко, не сж длъжни да варятъ ушмарь на овчаритѣ и мандраджиитѣ. Впрочемъ варенето и гощаването съ ушмаръ не е задължително за никой стопанинъ, но ако гости и работници на мандрата се не нагостятъ съ любимото мандренско ястие, наречено *ушмаръ*, появяватъ се незадоволствия и мъмрения. Обикновената храна на овчаритѣ-сагмалджии, до като сж на мандрата, е хлѣбъ и млѣко. Ядатъ и прѣсно бито сирене, но въ много малъкъ размѣръ, защото то не е толкова вкусно. Хлѣбъ имъ доставятъ чобанлъкъ-сайбиитѣ, у които сж овчари, а млѣкото е отъ общия сагмалъ. Кучетата се хранятъ повечето съ цвикъ, който за нищо друго се не употрѣбява. Нѣкои чобанлъкъ-сайбии и овчари хранятъ кучетата си, които сж на мандрата и съ баркушъ, но това става *рѣдчинъ*. Впрочемъ кучетата не оставатъ гладни, защото освѣнъ цвика, тѣ *убиратъ* (изядатъ) кокалитѣ, трохитѣ и нагарата отъ казана, които се изхвърлятъ отъ мандрата.

Срѣдяване на тора и мѣстене мандрата. Чобанлъкъ-сайбията, комуто сагмалътъ *лижи* на нивата находеща се около мандрата, мѣсти (за своя смѣтка) дукатя всѣка седмица, едно да се срѣди торътъ, а друго да се *не подкалватъ* овцетѣ, когато вали дъждъ. Когато сагмалътъ му *налижи*, т. е. когато се натъкми неговиятъ торъ, другъ чобанлъкъ-сайбия прѣмѣства дукатя на своята нива, ако тя е близу до мандрата. Около Петровъ-день, когато врѣмето се стопли, ако мандрата е била турена на низко мѣсто, прѣмѣства се на по-високо, и то ако има готова мандра. Прѣнасянето на каци, вѣдра, жьерди и другитѣ мандренски прибори става за смѣтка на ония чобанлъкъ-сайбии, чиито ниви ще тори сагмалътъ при новата мандра. Съ тѣхенъ трудъ и разноски се гради и дукатьтъ Прѣнасянето на мандрата става въ течение на 2—3 часа, и то тогава, когато мандраджиитѣ сж свободни, т. е. отъ 5 до 7 часа по турски прѣзъ деня. Мандрата се прѣмѣства далече отъ първата ѝ сграда не повече отъ 15 минути или $1^1/_2$ километъръ. Съ прѣмѣстването на мандрата прѣмѣства се пó на високо и *юрията* (пашата) на сагмала. Умѣрено хладниятъ въздухъ и новата паша благоприятствуватъ на овцетѣ, а отъ това тѣ не скупцватъ много и захващатъ да *ворзуватъ* (набиратъ) месо и лой.

Кога ще излѣзе всичкото млѣко на мандрата — това зависи отъ много работи и случки. Ако мѣркитѣ сж по-малки и съразмѣрното зимане непрѣвишава повече отъ десеть, т. е. отъ едно вѣдро надоено млѣко да се зематъ десеть вѣдра, то и мандрата ще излѣзе скоро. Така сжщо скоро ще излѣзе, ако трѣвата е изобилна, и сагмалътъ се пасе добрѣ. Но ако трѣвата е оскждна, и сагмалътъ страда отъ чести ютресения, то мандрата ще се *закупае*, т. е. ще

закъснѣе изливането на всичкото млѣко. Обикновено мандритѣ излизатъ отъ 10-и юлия до 15 августа. Ако мандрата излѣзе кждѣ 10-и юлия, съдружницитѣ-стопани *затварятъ*, т. е. зиматъ още млѣко, и то съразмѣрно съ надоеното на прѣдой. Допълнителното млѣко се опрѣдѣля на сто (съ процентъ). На-примѣръ, ако единъ стопанинъ по-рано е зелъ 10 вѣдра, сетнѣ при повтаряне ще земе 1 или 2 ведра (5 или 10 отъ сто). Като се изредятъ всички стопани, съдружието се разтурва, т. е. овцетѣ се разлжчватъ.

Шилета.

Пашата (юрията) на шилетата е отдѣлена отъ пашата на сагмала и йоза. Тя трѣба да бжде *ótрасна* и чиста. Тамъ, дѣто пасатъ шилета, сагмалътъ и йозътъ не бива да пасатъ. Вечерь шилетата нощуватъ въ проста ограда отъ *вейки и дарвье*. Обикновено на шилетата *засиџатъ ятакъ* край нѣкоя горица или *гилѕо*. Прѣзъ лѣтото шилетата по-често се кърмятъ и поятъ съ прѣсолъ. Поенето става тъй: до нѣкой по-голѣмъ изворъ и на равно мѣсто сж наредени нѣколко дълги корита, но така, че водата да тече отъ едното корито въ другото. Като се напълнятъ всички корита съ вода, послѣдната се спира да не тече отъ извора и да не изтича навънъ отъ коритата. Слѣдъ като водата въ коритата се постопли отъ слънцето, сипватъ въ нея опрѣдѣлено количество морска соль, за да се разтопи. Когато прѣсолътъ бжде готовъ, докарватъ шилетата да го изпиятъ. Шилетата се поятъ съ прѣсолъ всѣка седмица, като се смѣта за всѣко пиене по 2—3 драма соль на шиле. Коритата постоянно си стоятъ на мѣстото и служатъ 7—8 години. Изворътъ и коритата се казватъ *суватъ*. Соватитѣ правятъ или чобанлъкъ-сайбиитѣ иля притежателитѣ на планината. Често нѣкои набожни стопани правятъ сувати и *за хаиръ*. Единъ соватъ съ 10 корита струва 100 гроша.

Кждѣ 20 юлия шилетата стрижатъ първи пжть за *ерина* (лѣтна кжса вълна), но единъ денъ по-рано ги *уплавюватъ* (окжпватъ). Плавението се извършва тъй: подъ единъ малъкъ водопадъ на рѣката *вазвиряватъ* (задрѫстватъ, заприщюватъ) водата, за да стане дълбокъ виръ. Отъ лѣва или дѣсна страна на вира *уградатъ* отъ вѣйки два неуспоредни плета. Еднитѣ крайща на плетоветѣ се наближаватъ до брѣга на вира, но толкова наблизу, колкото да може между тѣхъ да мине една овца. Като се приготви *плавилото*, шилетаритѣ вкарватъ шилетата между двата плета и ги напъватъ къмъ вира. Тамъ, дѣто се наближаватъ крайщата на плетоветѣ, до брѣга на вира, стои единъ овчарь и хвърля шилетата едно по едно въ водата. Хвърленото и окжпано шиле, като постои 2—3 секунди въ вира, изплува навънъ и отива на страна да съхне. Като се оплавятъ всички шилета, овчаритѣ ги отпждатъ възъ нѣкоя *присойка* да изъхнатъ хубаво и се нападатъ. Вечерьта оплавенитѣ шилета лежатъ на нѣкоя цѣлина да имъ се *неупраши* ерината. На другия денъ ги стрижатъ. Стриженето се извършва по сжщия редъ, както и стриженето на старитѣ овце. Има разлика само въ опрѣдѣлянето каркъмджийския хакъ. Когато се стрижатъ шилета, каркъмджиитѣ зиматъ за хакъ *отъ петнадесеть едно*, т. е. $^1/_{15}$ часть отъ всичката ерина. Шилешкиятъ каркъмъ е много оживенъ, защото тукъ се не стрижатъ овцетѣ на единъ-двама стопани, а на 20—30 души. Сега на каркъма присжтствуватъ 20—30 пжти повече хора, отколкото сж били, когато сж се стригали старитѣ овце на 1—2 стопани. На остриганитѣ шилета се туря прѣвъ пжть дамга съ катранъ.

Йозъ.

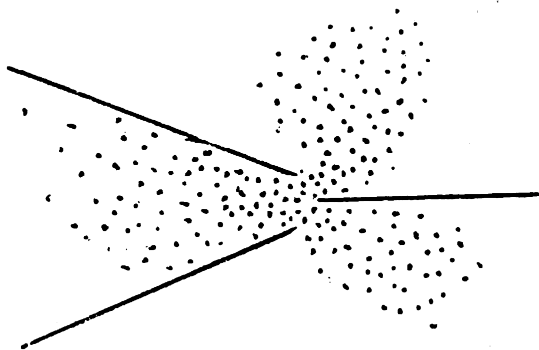
Юрията (пашата) на йоза е сжщо отдѣлна. Вечерь йозътъ се не затваря въ ограда, а лежи на незаградена нива, като се *разреда* прѣзъ всѣки 4—5

вечери, т. е. мѣсти му се леглото, съ цѣль да се обтори цѣлата нива, на която лежи. Понеже йозътъ скоро затлъстява и елови брави най-много се крадатъ за *чевермйо,* то главната грижа на йозчиитѣ е да вардятъ стадото отъ крадци и хищни звѣрове. Другата имъ работа не е толкова трудна.

Шилетаритѣ и йозчиитѣ се хранятъ съ ръженъ хлѣбъ и млѣко. Хлѣбътъ имъ доставятъ чобанлъкъ-сайбиитѣ, у които сѫ овчари, а млѣкото се добива отъ нѣколко кози, които *слѣдъ прѣдой* се отдѣлятъ отъ сагмала и се смѣсватъ съ йоза и шилетата. Тия кози се казватъ *мандзари.* Въ шилетата и йоза се оставятъ по 2 кози на овчарь и една за гости.

Разлѫчване. Разлѫчването, т. е. разтурването на лѣтното съдружие става обикновено отъ 25 юлия до 15 августъ. Ако мандрата се е *закупала,* т. е. ако поради скупване на овцетѣ или по други причини, всички стопани не сѫ могли да си зематъ млѣкото до 16 августъ, съдружието пакъ се разтурва, съ условие, тия стопани, които сѫ си зели напълно млѣкото, да *пуворнатъ,* т. е. да дадатъ отъ земеното масло и сирене на ония стопани, които нищо не сѫ зели отъ мандрата. Повръщането се смѣта на сто (процентъ). Напримѣръ, ако сѫ останали още 100 вѣдра неземени отъ цѣлото количество млѣко, което се е слѣдвало да получатъ всички стопани, спадатъ се съразмѣрно 100-тѣ вѣдра, и всички, които сѫ надзели, ще да дадатъ надзетото на ония, които нищо не сѫ зели, разбира се, като се приспадне и тѣмъ съразмѣрна часть отъ 100-тѣ вѣдра. Тия стопани, които ще зематъ готово масло и сирене, сѫ длъжни да платятъ на ония стопани, които имъ даватъ маслото и сиренето, припадаещата се часть за мандраджийски надници, храна и пр.

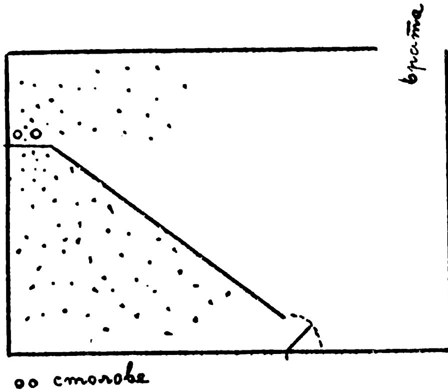
Разлѫчването на стадата става съ *сечемекъ,* както при отбивъ, или съ *фатане* и *изфорлене.* Разлѫчването по втория начинъ става тъй. Вкарватъ въ дукатя първо сагмала и послѣ по отдѣлно йоза и шилетата. Всички чобанлъкъ-сайбии влизатъ между овцетѣ, и съ рѫцѣтѣ си *изхвърлятъ* навънъ, но на отдѣлни мѣста, всички брави, които съставятъ чобанлъцитѣ. Между отдѣлнитѣ групи овце (чобанлъци) сѫ наредени други стопани, малешини и дѣца, които запиратъ да се не смѣсватъ разлѫченитѣ овце. Като се свърши разлѫчването на сагмала, отпѫждатъ на страна отдѣлнитѣ групи и вкарватъ въ дукатя шилетата и йоза, за да разлѫчатъ и тѣхъ по сѫщия начинъ. Като се съставятъ изново чобанлъцитѣ, чобанлъкъ-сайбиитѣ, другитѣ стопани и овчаритѣ провѣряватъ съ гледане всѣки отдѣленъ чобанлъкъ, да не би да сѫ се смѣсили или останали овце отъ другъ чобанлъкъ. Слѣдъ това чобанлъцитѣ се отправятъ къмъ различни страни да пасатъ, а стопанитѣ влизатъ въ мандрата да се простятъ съ нея и да си приберать сѫдоветѣ, които сѫ оставили на прѣдой. Въ това врѣме развалятъ и дукатя, за да си раздѣлятъ жьордитѣ и коловетѣ.



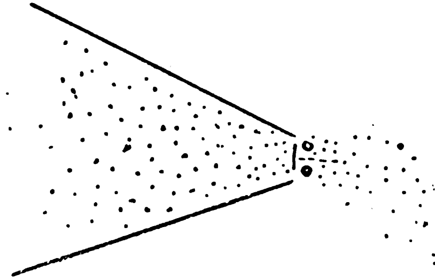
Обикновенъ сечемекъ за раздѣляне овце.

Кушери и мустакъ. Още сѫщия день слѣдъ разлѫчването чобанлъкъ-сайбиитѣ отиватъ на нивитѣ си, дѣто ще лежатъ овцетѣ имъ, да градятъ *кушери* или *мустаци,* като сѫщеврѣменно прѣнасятъ и жьордитѣ си отъ развалениа дукатъ, ако нивитѣ имъ не сѫ много далечъ отъ мандрата, и жьордитѣ се *не сурнатъ* (влачатъ) на *вѫзбарце* (нагорѣ възъ нѣкое бърдо). Кошарата е съставена отъ правоѫгаленъ трижгалникъ и трапецъ. Тя се прави тъй. Начъртава се съ жьорди единъ квадратъ на единия низъкъ край на полѣгатата

нива. Врѣзъ квадрата се уграждатъ четири плета така, както се градятъ плетоветѣ на дукатя. На горния плетъ се оставя порта за вкарване на овцетѣ. Портата се загражда съ кжси жьордки или съ *портеници* (талпи), провръти прѣзъ междините на плета. Вжтрѣ въ квадрата между страната, която служи за основа, и едната отвѣсна (перпендикулярна) страна се уграждa другъ диагоналенъ плетъ, на който крайщата да се не допиратъ до стѣнитѣ, а да има помежду имъ двѣ *промуги*, едната широка единъ метръ, а другата $1^1/_2$ метра. На тѣсната *промуга* се поставятъ два стола, като тия на дукатя, а широката



Кошара.



Мустакъ.

служи за врата, която се загражда съ жьордки. Тримгалникътъ се казва *мустакъ*.

Кошари градятъ обикновено ония чобанлъкъ-сайбии, които иматъ два чобанлъка, защото тѣ и слѣдъ разлжчването раздѣлятъ овцетѣ си на сагмалъ и ялови. Сагмалътъ пасе единъ овчарь, а яловитѣ (йоза и шилетата) други. За да се не смѣсватъ нощѣ двѣтѣ стада, сагмала затварятъ въ кошарата, а яловитѣ лежатъ вънъ отъ нея. Мнозина чобанлъкъ-сайбии, които иматъ само единъ чобанлъкъ, сжщо градятъ кошари, но това правятъ, когато овчарьтъ имъ е *аджамия* (неопитенъ) и не толкозъ бодъръ, или пъкъ когато близу до нивата, дѣто лежатъ овцетѣ, има посѣви, въ който случай, ако овцетѣ се оставятъ нощѣ незаградени, може да станатъ прѣзъ нощьта и да направятъ *зенъ* (поврѣда) на посѣвитѣ. Но ако не сжществуватъ споменатитѣ причини, стопанитѣ съ единъ чобанлъкъ не градятъ цѣли кошари, а само единъ тримгалникъ, нареченъ *мустакъ*, въ който вкарватъ овцетѣ, само когато ги доятъ. Кошарата и мустакътъ се мѣстятъ всѣка седмица или прѣзъ 3—4 дни, за да се срѣдява торътъ по всичката нива. Една кошара съ мустакъ, дълга и широка 20 метра, струва съ материяла и единъ пжть градена 30 гроша, а единъ мустакъ — 25 гроша.

Ятакъ. Близу до единия жгълъ или до портата изъ вънкашна страна на кошарата въ земята се забива една суха, съ прѣрѣзани прѣзъ срѣдата клоне малка ела, която се нарича *строгъ*. На строга се закачатъ торби, мѣхове и други потрѣбни нѣща. Близу до строга е огнището, на което се кладе оганьтъ. Кошарата или мустакътъ, строгътъ и огнището се наричатъ съ едно общо име *ятакъ*. На единъ овчи ятакъ се намиратъ слѣднитѣ потрѣбни нѣща:

1) Голѣма харания, въ която се вари млѣкото, което се надоява вечерь. Струва . . . . 150 гроша

2) Малка харкомичка, въ която овчаритѣ си варятъ каша и млѣко. Струва . . . . 15 „

3) Пакуль или вулгя, въ която овчаритѣ държатъ брашно за каша . . . . 6 „

4) Вулгя или пакуль, въ която се държи брашното за кучетата	4	гроша
5) Корпа или пакулче, въ които се държи сольта	1	„
6) Три вѣдра за доене овцетѣ и подквасване млѣко	36	„
7) Шепшекъ или лѣлка за вода	1	„
8) Угрйпка за сторжене хранията и харкомитѣ	1	„
9) Една паница за сипване прѣсникъ и каша	6	„
10) Три четири лъжици	2	„
11) Два мѣха отъ ущавени кожи за прѣнасяне прѣсника до селото	20	„
12) *Чюлче* за покриване закаченитѣ на строга вещи	3	„
13) Корито за сипване храна на кучетата	3	„
14) Водачъ (кобилица) за носене вода	1	„
15) Бакрачъ за закачване хранията и харкомата надъ огъня	1	„
Всичко	246	гроша

Всѣкидневната работа на овчия ятакъ е такава. Сутринь въ зора овчаритѣ ставатъ да доятъ овцетѣ. Доенето става тъй както и на мандрата. Отъ кошарата всички овце се вкарватъ въ мустака. На столоветѣ стоятъ единъ или двама доичери, а въ мустака карачерчето или стопанскиятъ синъ подава една по една овцетѣ прѣзъ строгата между столоветѣ.

Докато овчаритѣ доятъ овцетѣ, на огъня ври каша или прѣсникъ за *прòгима* (утришна закуска). Около огнището се навърта стопанинътъ и подклажда огъня подъ харкомата, въ която се вари ястието. Ако стопанинътъ се не намира на ятака, карачерчето или стопанскиятъ синъ, излиза сегизъ тогизъ отъ мустака, за да постъкне огъня и разбърка съ дървена лъжица кашата. Като се свърши издояването, присжтствуещитѣ на ятака сѣдатъ да ядятъ, като сжщеврѣменно турятъ харкомата на огъня, за да сварятъ баркушъ за кучетата.

До като овчаритѣ се нахранятъ, сварява се и храната на кучетата. Баркушътъ се сипва въ коритото, но ако такова нѣма, овчаритѣ изкопаватъ една лочка въ земята и тамъ сипватъ кучешката храна.

Вечершното и утришното млѣко се налива въ два отдѣлни мѣха и се прѣдава на стопанския синъ или ратая да го занесе въ село. Всички стопани, които иматъ овце сагмалъ въ чюбанлъка, дохождатъ по редъ да зематъ млѣкото, но като донасятъ и хлѣбъ на овчаритѣ. Оня стопанинъ, който има повече овце, зима млѣкото по 4—5 вечери наредъ, а ония, които иматъ по малко овце, зиматъ го по единъ или по два вечера и слѣдъ това пакъ зареждатъ. Изпразненитѣ вѣдра се занасятъ на чучура или чешмата и се напълватъ съ вода. Тамъ тѣ стоятъ до вечерьта. Това се прави да се не *разсохнуватъ* вѣдрата отъ слънчевата топлина. Прѣнасянето на млѣкото става съ магарето или на гръбъ.

Слѣдъ изпращането на млѣкото овчаритѣ пускатъ овцетѣ да ги пасатъ. Ако пасбището е много трѣвно, овцетѣ скоро се наядатъ, и щомъ припече, *лѣгатъ* на *гилгьо* (на сѣнка подъ дебели и клонести ели). Прѣзъ врѣмето когато овцетѣ почиватъ, овчаритѣ *пладнòватъ* (обѣдватъ), правятъ си царвули, плетатъ терлици и поспаватъ. Малешината не спи, а варди овцетѣ да не станатъ и изѣдатъ на нѣкого посѣвитѣ. Кждѣ 8—9 часа по турски слѣдъ пладне овчаритѣ вдигатъ овцетѣ да пасатъ. Пасенето се продължава до 2 часа по турски вечерьта.

Въ срѣднитѣ Родопи зимнитѣ и лѣтни посѣви се жънатъ прѣзъ августа и септемврия, т. е. тъкмо тогава, когато всички овце сж разлжчени отъ мандритѣ. Изъ *стърнищата* на пожънатитѣ ниви се намиратъ много откжснати и паднали на земята класове, при това трѣвата е сочна и вкусна. Независимо

отъ изобилната храна за овцетѣ, нивитѣ сѫ пълни съ моми-жетварки, които по цѣлъ день пѣятъ и се смѣятъ. Всичко това привлича овчарьтъ и стадото му къмъ *стърнищата*. Овчарьтъ безъ да гледа, дали нивата е дожъната, бързо вкарва овцетѣ въ стърнището, събира останалитѣ тукъ-тамъ снопе и хайде при жетваркитѣ! Малешината тича насамъ-нататъкъ да възпира лакомитѣ овце, до като най-сетнѣ се умори и седне на земята. Овчарьтъ слѣдъ като се позалиса съ жътваркитѣ, *руќнова* на малешината да брани овцетѣ и отива при други жетварки, дѣто ще дойдатъ и овцетѣ. Жетваркитѣ, които се хранятъ на обѣдъ съ ръженъ хлѣбъ, сливи и барабой, много сѫ петимни за овчарско млѣко и чьостишъ овчарьтъ подлага мѣха съ млѣкото на *сухо̀тнитѣ* жетварки, въ замена на което той съ охота изида сливитѣ и барабоя.

Слѣдъ разлѫчване на овцетѣ, *стърнищата* създаватъ не малко разправии между овчари, пѫдари и общинскитѣ управления. Овчаритѣ се надпрѣварятъ, кой по скоро да вкара овцетѣ си въ новопожънатитѣ стърнища и чьостишъ многобройнитѣ малки стада опропастяватъ и снопетѣ на стопанитѣ.[1]) Общинскитѣ управления издаватъ строги заповѣди да се не пасатъ овце по стърнищата, докато всички ниви се не пожънатъ, и снопетѣ складатъ на копни, но *темерутитѣ* (опорити) овчари не зачитатъ тия заповѣди, и стадата имъ опасватъ почти всички стърнища, още докато жетваркитѣ сѫ на нивата.

При вечерь ратаятъ или малкиятъ синъ на стопанина туря въ една торба *фу̀рнитѣ* хлѣбъ и мѣховетѣ за прѣсника и се отправя за ятака на овцетѣ. Ако сагмалътъ е много и дои доста прѣсникъ, хлѣбътъ и прѣсникътъ се закарватъ съ магаре, но ако овцетѣ се скуцали, прѣнасянето става на гръбъ.

Ратаятъ или синътъ на стопанина, като стигне на ятака, най-първо, до *като е видело,* събира дърва за огъня. Слѣдъ това отива на чучура, измива вѣдрата и допася въ тѣхъ вода на ятака. Послѣ *наклада* огъня и чака овцетѣ да дойдатъ за доене. Кѫдѣ два часа овцетѣ пристигатъ, и овчаритѣ ги издояватъ. Издоеното млѣко се вари въ голѣмата харания. Една часть отъ него изидатъ всички лица, които се намиратъ на ятака; друга часть се подквасва за храна на овчаритѣ за прѣзъ идещия день, а колкото остане, захлупва се въ хараннята, за да се сипе на зараньта въ единъ мѣхъ и занесе въ село. Сутришното млѣко, което ще се носи въ село, се не вари на ятака, а когато се занесе въ кѫщи.

Овчаритѣ и другитѣ лица, които сѫ на ятака, слѣдъ вечеря лѣгатъ да спатъ. Единъ отъ по-опитнитѣ овчари лѣга при овцетѣ, а всички други се *натаркалюватъ* край огъня, за да се *припицатъ* и спятъ. Въ случай че прѣзъ нощьта овцетѣ се *плѫ̀хнатъ* (подплашатъ), и кучетата залаятъ, овчаритѣ се изправятъ и съ силенъ гласъ се изрукватъ *„хо брееееий"!* Ако кучетата захванатъ да се *фъедатъ,* т. е. силно да лаятъ и да нападатъ, това показва, че стадото е нападнато отъ *диво* (вълкъ, мечка) и може би нѣкой бравъ и да е отвлѣченъ; но ако кучетата само лаятъ, а се не *фъедатъ*, сплашването е станало отъ друга нѣкаква маловажна причина. Като се успокои стадото, овчаритѣ отъ ново лѣгатъ да спятъ, за да станатъ пакъ и рукатъ, когато овцетѣ се сплашатъ втори и трети пѫть. Такъвъ е нощниятъ сънъ на родопскитѣ овчари. Въ дъждовно и гръмотевично врѣме послѣднитѣ никакъ не спятъ, а цѣла нощь бдятъ и киснатъ на дъжда. Когато овчаритѣ сѫ при овцетѣ, малешинитѣ и другитѣ лица, които сѫ на ятака, нощѣ сѫ свободни и, ако ги не безпокоятъ провикванията и кучешкото лаяне, тѣ спятъ цѣла нощь.

Новъ-ятакъ. Когато нивата се натори или когато юрията е *чейнедисана,* т. е. опасена отъ много стада, чобанлъкъ-сайбията вдига овцетѣ на друга

[1]) Въ Родопитѣ снопитѣ се не докарватъ въ село за вършене, а се вършатъ на особени хармани при самитѣ ниви.

селска планина, и гради кошара на друга нива. Ако пакъ има условие съ нѣкой отъ стопанитѣ, които иматъ овце въ чобанлъка, да *полижи* и тѣмъ цѣлиятъ чобанлъкъ, т. е. и тѣ да се ползуватъ отъ тора нѣколко вечери, тогава чобанлъкъ-сайбията допуща на тия стопани да вдигнатъ овцетѣ и имъ направятъ ятакъ, дѣто щатъ.

Стрижене ерина. Старитѣ овци се стрижатъ за *ерина* по голѣма Богородица (16-и августъ) или малко по-рано, ако разлжчването отъ мандрата е станало по-рано. Стриженето се извършва тъй, както се стрижатъ и шилетата. Каркъмжиитѣ зиматъ за хакъ отъ *петнадесеть едно,* т. е. петнадесетата часть отъ настрижената *ерина.* На по-старитѣ мжжки брави се туря *чифтъ* (двойна) дамга, за да се отличаватъ отъ по-младитѣ.

Кочове. Прѣзъ мѣсецъ юлия кочоветѣ отъ всички селски йозове се отлжчватъ и пасатъ отъ особенъ привръменѣнъ селски овчарь, нареченъ *кочмарджия.* Послѣдниятъ пасе кочоветѣ отдѣлно до света Юстина (1-и октомврия). Кочмарджията получава възнаграждение за пасенето на кочоветѣ по 1 грошъ на бравъ. Кочоветѣ *пускать* (смѣсватъ съ овцетѣ) за оплодотворение на *Устина* (света Юстина е на 1-и октомврия). Изключение правятъ ония стопани, които желаятъ по разни съображения по-рано или по-късно да имъ се ягнятъ овцетѣ. Единъ кочъ се оставя на 20—25 овце *гебьо.*

Окладисване. Слѣдъ *примарляването* овцетѣ сж пасатъ *изнизко,* т. е. на по низкитѣ мѣста, тъй като върховетѣ на планинитѣ се заоблачватъ (покриватъ се съ облаци), слѣдъ облацитѣ идатъ дъждове и снѣгове. Наближава вече врѣме за *окладисване* (провѣряване) овцетѣ, за условване овчаритѣ и приключването на годишнитѣ овчарски и стопански смѣтки. Окладисването на всички селски овце става отъ 15 до 30 октомврия. По-рано се окладисватъ овцетѣ, които ще зимуватъ въ Енидженско поле, а по-късно ония, които ще зимуватъ въ Родопитѣ. Окладисването се състои въ това. По покана на чобанлъкъ-сайбията всички стопани се събиратъ на ятака или колибата и разлжчватъ (отдѣлятъ) овцетѣ си. Слѣдъ това всѣки стопанинътъ прѣброява, колко му сж всичкитѣ овце, и отъ цѣлото количество, колко има *гебьо* (майки), шилета, кочове, овни и пр. Като извърши това, стопанинътъ прѣглежда зжбитѣ на старитѣ брави, и ако се види, че нѣкоя овца е много прѣстарѣла, опрѣдѣля я за продань на касапитѣ или за сазма въ кжщи. Въ случай на голѣма нужда стопанинътъ отдѣля и по-вечко овце за продань, като гледа да отбере по-старитѣ и ония, които сж съ лоша вълна и не сж млѣчни. Чьостишъ прѣзъ врѣме на окладисването на ятацитѣ и колибитѣ дохождатъ джелепи и касапи, и стопанитѣ на мѣстото продаватъ ония брави, които сж опрѣдѣлили за продань.

Плащане на овчаретъ. Слѣдъ окладисването стопанитѣ събиратъ хака (заплатата) на овчаря. Както споменахме по-рано, когато се говорѣше за овчаритѣ, на послѣднитѣ се изплаща лѣтната заплата съ 13—15 шилета, като се смѣта по едно шиле на всѣки 20 овце. Овчарскиятъ лѣтенъ хакъ изплащатъ заедно всички стопани, които сж имали овце въ чобанлъка, но съразмѣрно съ количеството на овцетѣ имъ. Напримѣръ, ако чобанлъкъ-сайбията е ималъ 200 свои овце, на овчаря ще даде 10 шилета; а ако другъ стопанинъ е ималъ 40 свои овце, на овчаря ще даде за хакъ 2 шилета и т. н. Но ако нѣкой стопанинъ има, да речемъ, 33 овце, а другъ 7, то първиятъ ще даде на овчаря 2 шилета, а ще търси отъ втория съ 7-тѣ овце $^1/_3$ отъ шиле или 10 гроша. Ония стопани, които иматъ по 2—3 овчици, обикновено заплащатъ съ пари припадащата имъ се часть отъ овчарската заплата, като се прѣцѣнява едно шиле за 30 гроша. Слѣдъ свършването на провѣрката и уреждането на овчарската лѣтна заплата стопанитѣ си *поиматъ* (закарватъ) овцетѣ къмъ своитѣ саи или подници.

III. Сюрийски овце (едро овцевъдство).

Прѣзимяване на овцетѣ въ Ениджанско поле.

У едрото овцевъдство има три основни начала, по които се водятъ кехаитѣ и агитѣ, — притежатели на кѫшли, когато правятъ условията си за прѣзимяване на овцетѣ въ полето и лѣтуване по планинитѣ. Дали възъ основа на едното или другото начало ще се направи условието, това зависи отъ количеството на аговскитѣ и кехайскитѣ овце и отъ пространството на кѫшлата, на която стадата ще прѣкаратъ зимата. Ако агата, притежатель на кѫшлата, има много овце, а кехаята малко, условието става *съ отпасване;* ако и агата, и кехаята иматъ по много свои овце, условието се прави: *овца за овца;* а пъкъ ако кехаята има много овце, а агата малко, условието е такъво, каквото е при дребното овцевъдство, т. е. кехаята купува пашата на цѣлата кѫшла.

1) *Условие съ отпасване.* Агата, притежава кѫшлата и 2—3 хиляди овце. За главенъ надзиратель на стадото и управитель на всички работи, относещи се до овцетѣ, той (агата) назначава едного отъ най-опитнитѣ си и вѣрни овчари, когото нарича кехая. Всички овчари и други служещи сѫ прѣмо подчинени на кехаята, но заплатитѣ си получаватъ отъ агата. Всички други разноски на кѫшлата (храна, градене агола и пр.) сѫ сѫщо за смѣтка на агата. За възнаграждение на труда си прѣзъ зимата, кехаята получава отъ агата опрѣдѣлена заплата, която обикновено се състои въ отпасване 150—250 овце, т. е. кехаята получава заплата както и другитѣ овчари, само че въ поголѣмъ размѣръ. Беглика си плаща частно всѣкой, който има овце.

2) *Условие овца за овца.* Ако на кѫшлата могатъ да се прѣхранятъ прѣзъ зимата 3000 овце, агата и кехаята турятъ по равно число, т. е. по 1500 овце. Агата отстѫпя кѫшлата безплатно и е длъженъ да доставя цѣлата или половината храна на всички служещи включително и кехаята, и да тегли всичкитѣ или половината разноски по направата на агола и гермята. Въ замѣна на това кехаята е длъженъ да надзирава цѣлото стадо, да управлява кѫшлата и да плати заплатитѣ на всички овчари, одаджии и пр. Беглика си плащатъ частно всички стопани, които иматъ овце на кѫшлата.

3) *Условие съ откупуване пашата на цѣлата кѫшла.* Кехаята откупува пашата и се разпорежда съ нея както си ще, т. е. постѫпва така както и кехаята-търговецъ при дребното овцевъдство. Ако на кѫшлата ще зимуватъ и малкото аговски овце, кехаята прави и за тѣхъ условие. Обикновено при продаването и купуването пашата агата туря за първо условие, че и неговитѣ овце ще пасатъ наедно съ кехайскитѣ. Съобразно съ количеството на аговскитѣ овце кѫшлата се условва по-скѫпо или по-ефтино. Такива сѫ зимнитѣ условия между кехаята и агата.

Овчаритѣ, одаджиитѣ и другитѣ слуги се условватъ съ *отпасване овце*, т. е. така както и у дребното овцевъдство. Обаче въ едрото овцевъдство, овчаритѣ се пробиратъ и мѫчно могатъ да се условватъ за такива лица, които не сѫ пасли поне 2—3 години овце въ дребното овцевъдство. На овчаритѣ въ едрото овцевъдство се даватъ по-голѣми заплати, но както ще видимъ понататъкъ, и работата имъ е по-трудна, особено когато отиватъ на *гизльо.* Въ едрото овцевъдство, овчаритѣ могатъ да притежаватъ по 200—250 свои овце, и това се не отразява врѣдително на кехайскитѣ интереси. Напротивъ кехаята лѣтѣ почти толкозъ се ползува отъ овчарскитѣ овце, колкото и отъ аговскитѣ.

Лѣтни условия. Прѣзъ лѣтото аговскитѣ и кехайскитѣ овце прѣкарватъ по планинитѣ. Кехаята зима аговскитѣ овце подъ наемъ, а послѣдниятъ се изплаща въ натура. Условията сѫ такива. Кехаята прибира всички приходи и тегли почти всички разноски съ изключение на лѣтната овчарска за-

плата, която се изплаща въ натура (съ шилета) отъ цѣлото количество овце. Освѣнъ това, ако наемътъ на аговскитѣ овце е по-голѣмъ, агата е длъженъ да дава и храна съразмѣрно съ количеството на своитѣ овце. Кехаята, който зима подъ наемъ гюмюрджински аговски овце дава на агата на всѣка овца сагмалъ по 300 драма масло и ока сирене. Храната, която агата ще дава, се опрѣдѣля по 40 оки брашно на 20 негови овце. Кехаята купува брашното, отъ дѣто намѣри за добрѣ, и го прѣнася за своя смѣтка. Кехаята пъкъ, който зима подъ наемъ ениджснски аговски овце, дава на агата на всѣки сагмалъ овца по 200 драма масло и една ока сирене, но всичката храна и другитѣ разноски сѫ за смѣтка на кехаята. Дали овцетѣ ще дадатъ много или малко приходъ, това е безразлично за агата. Той има право да си получи опрѣдѣления наемъ, пакъ за по-нататъкъ да му мисли кехаята. Това сѫ главнитѣ условия, а подробноститѣ ще разгледаме по-нататъкъ, когато описваме самата наредба. Независимо отъ условията съ агата, кехаята прави такива и съ овчаритѣ си. Лѣтниятъ приходъ отъ овчарскитѣ овце, кехаята сѫщо прибира за своя смѣтка съ изключение на *ерината,* която си остава за смѣтка на овчаритѣ. Кехаята дава наемъ на овчарскитѣ овце-сагмалъ сѫщо по 200—300 драма масло и ока сирене. Но за храна и други разноски кехаята не дири нищо отъ овчарскитѣ овце.

Горнитѣ условия сѫ въ сила само за врѣмето, докато старитѣ овце сѫ на планинитѣ, т. е. отъ Костадиновъ день до малка Богородица (8 септември).

Зимна наредба. Устройството на *агола* е такова, каквото е и при дребното овцевъдство. Разлика има само въ това, че колибитѣ и гермитѣ сѫ по-здраво направени и сѫ по-удобни. Разноскитѣ по постройката сѫ за смѣтка на агата, и то ако послѣдниятъ има много свои овце. Редътъ на работитѣ и разпрѣдѣлението на стадата сѫ сѫщо такива, каквито сѫ и у дребното овцевъдство. Но ако аговскитѣ и кехайскитѣ овце, поради многобройността си сѫ разпрѣдѣлени на 2—3 къшли, кехаята не стои постоянно на една къшла, а се мѣсти по всичкитѣ. Освѣнъ това енъ-кехаи и одаджии има нѣколцина. Прѣзъ врѣме на ягнене, ако кълшитѣ по качество на трѣвата не сѫ еднакви, всички овце гебьо се събиратъ на по-добрата кълша, а яловитѣ се оставятъ на по-калпавитѣ кълши. Това е и по-практично, защото сагмалитѣ и ягнетата по-добрѣ се надзиравать и стъкмяватъ, когато сѫ на една кълша. Стриженето на овцетѣ става за смѣтка на агата и кехаята. Всѣки стопанинъ прибира вълната отъ своитѣ овце и се разпорежда съ нея, както намѣри за добрѣ. Ако аговскитѣ овце сѫ повече отъ кехайскитѣ, цѣлата сюрия (стадо) носи дамгата на агата, а ако кехайскитѣ овце по количество прѣвишаватъ аговскитѣ, сюрията носи дамгата на кехаята. Въ деньтъ, когато се стрижатъ овцетѣ, кехаята условва и мандраджиитѣ за прѣзъ лѣтото. На послѣднитѣ се даватъ да острижатъ и потрѣбнитѣ кожи, въ които ще се туря маслото. Вълната отъ тия остригани кожи, която се нарича *мантажъ,* се подарява на мандраджиитѣ. Слѣдъ остригване овцетѣ и изплащане беглика, агата и кехаята си прѣчистватъ зимнитѣ смѣтки, и сюрията потегля за планинитѣ на лѣтовище.

На лѣтовище по планинитѣ.

Купуване паша. Слѣдъ вдигане овцетѣ отъ полето, първата грижа на кехаята е да намѣри и услови паша по планинитѣ, ако отъ по-рано не си е осигурилъ такава. Обикновено кехаитѣ наиматъ една и сѫща паша много години наредъ, но ако по нѣкакви причини планинитѣ се заематъ отъ други овцевъдци, кехаята търси друга, и то по Коледа или 10—15 дни прѣди Костадиновъ день. Пашитѣ на планинитѣ въ срѣднитѣ Родопи не сѫ еднакви по качество и пространство. Кехаята винаги прѣдпочита една по-широка планина, на която да смѣсти цѣлата сюрия, но ако не намѣри такава, наима

2 или 3 отдѣлни планини, и то понѣкогажъ доста далечъ една отъ друга. На оная планина, която има *по-топика* (питомна) трѣва се установява сагмалътъ; на оная, която е висока и *картомюва* — шилетата; а на *кайречювата* (по-слабата) — йозътъ. Когато сагмалътъ се състои отъ 1500 до 2000 брави, той се раздѣля на двѣ мандри — чернитѣ брави на едната, и бѣлитѣ на другата. Пашата на една планина, отъ която могатъ да се прѣхранятъ прѣзъ лѣтото 3000 овце, обикновено се продава за 3000 гроша. Наемътъ се изплаща на 2—3 срока. Но ако притежательтъ на планината е търговецъ и събира *ерина,* кехаята морално е задълженъ да продаде ерината отъ цѣлата сюрия на него, разбира се, споредъ *фиетя* (установената прѣзъ лѣтото цѣна). При наемането на планинитѣ притежателитѣ не питатъ, какво количество овце ще пасатъ, а продаватъ пашата изцѣло. Кехаята е свободенъ да постави каквото ще количество брави, стига само то да може да се прѣхрани и угои. Торътъ отъ овцетѣ прѣзъ лѣтото е на кехаята или на притежателя на планината. Това вече зависи отъ условието. Но по-чьостишъ отъ тора се ползува притежательтъ на планината. Въ случай пъкъ, че торътъ е на кехаята, и послѣдниятъ засѣе наторено то мѣсто, той е длъженъ да даде на притежателя на земята *йошюрь,* който се равнява на една четвъртъ отъ добитото зърнено произведение. Отъ сламата йошюръ се не дава. Ако прѣзъ лѣтото овчаритѣ по невнимание изпустнатъ овцетѣ да направятъ нѣкакви поврѣди на посѣвитѣ и ливадитѣ, кехаята е длъженъ да заплати тия поврѣди за смѣтка на виновнитѣ овчари. Нуждниятъ дървенъ материалъ за направа на мандри, дукати и за горене прѣзъ лѣтото, се отпуща даромъ отъ притежателя на планината, но градeнето на мандритѣ и дукатитѣ става за смѣтка на кехаята.

Мандра и дукать. Сюрийската мандра се прави на нѣкое *óтрасно* и прохладно мѣсто, но непрѣмѣнно близу до нѣкой изворъ или потокъ. Мандрата е дървена и врѣменна, т. е. такава, каквито сѫ повечето отъ селскитѣ мандри. Вѫтрѣшната обстановка е сѫщо такава, каквато е и въ селската мандра. Изключение прави само водата. Послѣдната при селската мандра може да бѫде по-далечко, но при сюрийската не е така. Потокътъ или изворътъ, при който е направена мандрата, се прокарва по дървени *чючюри* вѫтрѣ въ самата мандра, и то близу до домузлука на ѫгъла, дѣто стои маслената каца. Това се прави за улеснение на мандраджиитѣ, тъй като тѣхната работа има нужда отъ много вода.

Когато се случи нѣкой кехая да е много *тежакъ* (горделивъ), *кибаръ* и *табиятъ-сайбия,* близу до мандрата се прави особена колиба, прѣдназначена нарочно за живѣене на кехаята и посрѣщане на гоститѣ. Колибата по формата си прилича на малката овчарска колиба. Тя е дървена и покрита съ кори. Подътъ ѝ сѫщо е постланъ съ кори, а връзъ коритѣ се постилатъ козиневи чулове и халища (черги). Близу до оджаклъка на дървена *кулалька* е окачена торба или дисаги, въ които се намиратъ кафейни прибори и други кехайски потрѣбности.

Дукатьтъ е сѫщо такъвъ, какъвто е при селската мандра, само че той се не мѣсти, а е постояненъ. Връзъ столоветѣ, на които доичеритѣ сѣдатъ, когато доятъ овцетѣ, е направенъ покривъ отъ дървета и елови кори. Когато сагмалътъ е повече отъ 1000 брави, вмѣсто единъ, правятъ се два дукатя, и въ такъвъ случай сагмалътъ е раздѣленъ на двѣ части, *бель* и *чйоранъ.*

Мандрата и дукатя градятъ селени-дърводѣлци отъ близкитѣ села. Кехаята плаща на работницитѣ по 5—6 гроша на день и ги храни или пъкъ имъ дава отпослѣ по 2—3 оки бито сирене за въ кѫщи. Мандрата и дукатьтъ трѣбва да бѫдатъ готови 2—3 деня прѣди Костадиновъ день. По това врѣме пристигатъ и овцетѣ отъ полето.

Отбивъ. Единъ день прѣди или послѣ Костадиновъ день сюрията се раздѣля на сагмалъ, йозъ и шилета. Отбиването става така, както и на сел-

ската мандра. Овчаритѣ се разпрѣдѣлятъ по стадата така, че въ всѣко отдѣлно стадо да попадне по единъ доста опитенъ овчарь, който се назначава за енъ-кехая. Длъжноститѣ на енъ-кехаята въ отдѣлвитѣ стада (йоза, шилетата и сагмала) сѫ такива, каквито сѫ длъжноститѣ на енъ-кехаята при къшлата у дребното овцевъдство. Въ йоза и шилетата се пускатъ по нѣколко кози сагмалъ за *манзари,* отъ млѣкото на които се хранятъ овчаритѣ. Но ако въ сагмала нѣма кози, малешината е длъженъ да зима всѣки день млѣко отъ мандрата, и то ако послѣдната не е далечъ отъ юрията на яловото стадо. Въ противенъ случай, т. е. ако шилетата и йозътъ сѫ далечъ, на отдѣлни планини, овчаритѣ прѣзъ лѣтото се хранятъ съ каша и бито сирене, което зиматъ отъ мандрата въ по-голѣмо количество.

Мандренски редъ. На сюрийската мандра слѣдъ отбивъ сѫщо се коли и готви курбанъ, но прѣдой се не прави. Курбанътъ се изида само отъ кехаята, мандраджиитѣ, овчаритѣ и работницитѣ. Кехайското и други сѣмейства много рѣдчишъ дохождатъ на мандрата. Липсватъ сѫщо и дѣца, защото сюрийскитѣ мандри се правятъ далечъ отъ селата. Сютчия се не условва, а неговата длъжность изпълнява *башъ* (прѣвъ) мандраджията, обаче послѣдниятъ самъ не пасе овце. Всѣкидневнитѣ мандренски работи и пасенето на сагмала се извършватъ по сѫщия редъ, както и на селскитѣ мандри. Млѣкото сѫщо се мѣри и нарѣзва на рабошъ, когато да се сипва въ кацитѣ за бъркане, но това се прави само за знание и контролъ, а не за друго; тъй като тукъ има само единъ стопанинъ, а не мнозина, които чакатъ редъ да си зематъ млѣкото.

Храна. Млѣко за храна на овчари и гости се приготвя въ по-голѣмо количество, отколкото на селскитѣ мандри, но ушмарь по-рѣдчишъ се вари. Въ замѣна на него, кехаята чьостишъ доставя лукъ, трахана, оцетъ и други храни, за които мандраджиитѣ и сагмалджиитѣ сѫ много петимни, поради всѣкидневното хранене съ млѣко и сирене. Овчаритѣ и мандраджиитѣ на сюрийскитѣ стада се хранятъ лѣтѣ съ качамакъ отъ кукурузено брашно, вмѣсто съ хлѣбъ. Прѣзъ богородичнитѣ пости мандраджиитѣ и овчаритѣ постятъ и прѣзъ това врѣме се хранятъ само съ качамакъ, лукъ, разплоденъ оцетъ и други сухи храни.

Закарване аговското масло. Отъ Костадиновъ день до 22 юни, т. е. тъкмо 30 дни, колкото максулъ (масло и сирене) се добие, *нареда* се (измива се и засолява) и се натъпква въ мѣхове. На 23 юния кехаята натоварва на мулета и коне по-голѣмата часть отъ маслото и самъ (чьостишъ придруженъ и отъ единъ мандраджия) го закарва въ Ениджeнско и го прѣдава на агата, за да изплати часть отъ наема на аговскитѣ овце сагмалъ. Когато товаритѣ се свалятъ въ аговската кѫща, по заповѣдь на агата кехаята или мандраджията изпразднува маслото въ голѣми прѫстени кюпове, притъпква го добрѣ, посолява го отгорѣ или му налива единъ пластъ козя лой. На връщане отъ полето, кехаята натоварва конетѣ съ соль, която закарва на мандрата, да соли съ нея останалия максулъ.

Мандраджии. Отъ 23 юния до 5 юлия колкото максулъ (масло и сирене) се добие отъ сагмала, дава се на мандраджиитѣ за заплата. На всѣки 300 овце сагмалъ се поставя по единъ мандраджия, та ако всичкиятъ сагмалъ е 1200 брави, мандраджии ще сѫ четирма, но не повече; но ако сагмалътъ достига до 1500 брави, тогазъ мандраджиитѣ ще сѫ петима. Дали много или малко млѣко дои сагмалътъ, това се не зима прѣдъ видъ при опрѣдѣлението мандраджийскитѣ заплати. Послѣднитѣ сѫ длъжни да служатъ на мандрата отъ Костадиновъ день до голѣма Богородица, и за труда си ще получатъ възнаграждение всичкия максулъ, който се добие за 12 дни (отъ 23 юния до 5 юлия); пъкъ дали тоя максулъ е много или малко, това е безразлично, както за кехаята, така и за мандраджиитѣ. Максулъ (сирене и масло) се прави отъ 23 май до 15 августъ, т. е. 84 дни. Мандраджиитѣ зиматъ максула 12 дни.

Значи, тѣ получаватъ заплата една седма ($^1/_7$) часть отъ всичкия максулъ, който се добие отъ 23 май до 15 августъ. Прѣсмѣтнато е, че 1200 овце сагмалъ прѣзъ опрѣдѣленитѣ 12 дни даватъ срѣдно 2060 оки млѣко, отъ което се добива 170 оки измито масло и 340 оки узрѣло бито сирене, смѣсено съ урда, които струватъ: маслото 2040 гроша (по 12 гроша оката), и сиренето 780 гроша (по 2 гроша оката), или всичко 2820 гроша. Тая сума, като се раздѣли на четирма мандраджии, на всѣкиго ще се падне по 705 гроша. Това е заплатата на единъ сюрийски мандраджия за врѣме отъ 23 май до 16 августъ или за 84 дни. Значи мандраджията получава на день горѣ-долу по 8 гроша. Отъ 15 юлия до 16 августа, добитиятъ максулъ е пакъ на кехаята.

За Петровъ день и света недѣля почти всички овчари, които пасатъ сагмала, йоза и шилетата, си отиватъ въ селата да прѣкаратъ праздницитѣ, като оставятъ *гюнюкчии* (надничари) да имъ пасатъ овцетѣ. Отива въ селото си и кехаята, като оставя за свой замѣстникъ на мандрата башъ-мандраджията. Отъ всички постоянни служещи при сюрийскитѣ овце, само мандраджиитѣ не си отиватъ въ селата за праздницитѣ. Обаче и тѣ весело прѣкарватъ праздницитѣ, макаръ че оставатъ на планинитѣ. Кехаята имъ допуща да заколятъ за Петровъ день нѣкой бравъ и го опекатъ чеверме. Сготвятъ и ушмарь. Освѣнъ това поне единъ отъ мандраджиитѣ ще е гайдаджия, та прѣзъ днитѣ, когато всички кехаи и овчари се веселятъ въ селата си и мандраджиитѣ правятъ сѫщото по планинитѣ, разбира се, доколкото това имъ допущатъ всѣкидневнитѣ тежки работи.

Стрижене шилетата. Отъ 7 до 15 юлия шилетата се стрижатъ по сѫщия редъ, както става стрижението на шилетата въ дребното овцевъдство. *Ерината* отъ аговскитѣ овце е на кехаята, затова той я смѣсва съ *ерината* отъ своитѣ овце; а *ерината* отъ овчарскитѣ овце, кехаята събира и претегля отдѣлно, ако сами овчаритѣ или домашнитѣ имъ не сѫ дошли на *каркома* да си я събератъ и прѣтеглятъ. Търговецътъ-еринаринъ, който по-рано е купилъ кехайската ерина, ако живѣе въ близко село, дохожда на каркъма, натъпква въ свои харари кехайската ерина, прѣтеглюва я, приима я отъ кехаята и я закарва въ селото си. Ония овчари, на които ерината отъ своитѣ овце не имъ е нуждна, сѫщо я продаватъ на търговеца, разбира се, съ сѫщата цѣна, съ каквато е продадена и купена кехайовата ерина. Въ случай че ерината не е продадена, или пъкъ еринарьтъ не е дошълъ да я приеме на каркъма, кехаята я натоварва на конетѣ си и я закарва въ селото си.

Гизльо. Слѣдъ 2—3 деня отъ остригване шилетата се изпращатъ въ полето на *гизльо.* Овчаритѣ, които ще вървятъ съ шилетата, отиватъ въ село да се видятъ съ домашнитѣ и си зематъ сбогомъ отъ тѣхъ. Отиването посрѣдъ лѣто въ Енидженското *пекливо* и задушно поле е много фатално за родопскитѣ овчари, затова изпращането на послѣднитѣ, когато отиватъ съ шилетата на гизльо, е много по-тържествено и по-трогателно, отколкото изпращането прѣзъ есеньта съ старитѣ овце, когато врѣмето вече се е захладило. Особено майкитѣ сѫ много тѫжни, и тѫжностьта се увеличава, ако при другитѣ изпращачи и изпращачки се намира нѣкоя майка съ черна кърпа, която жали за загиналъ вече неинъ синъ — овчарь въ Енидженското поле. При изпращането на гизльо овчаритѣ пѣятъ слѣдната пѣсень:

Стою майци си думаше:
— Дойде ли време, мале ле,
Стою нах поле да иде,
С' шилетата на гизльо.
Майка Стоюму думаше:
— Душло е, сину, и ние.
Полену кажет пекливу,
Пекливу още морливу,
Вудонаму е зехирли,
Легна щиш, разболе са щиш,
Ниема кой да та пуглйода
И вудица да ти пудаде.
Стою майка си ни слуша,
Нарами шелан на раму
И тьонка пушка призъ раму,
Пуйо си дрьебни шилета,

Замами верни кучета.
Пбследъ гу майка следеше
И желну си му думаше:
— Ага ми пбдиш, сину лю,
В равнуну поле широку,
Нимой са вода напива,
Нимой легна та заспа
Пуд дорву, сину, на сенка.
Стою си майка ни слуша,
Какво му майка думаше:
Распусна дрьебни шилета
Низ равну поле широку,
Че легна Стою та заспа
Пудъ адно дорву високу.
Ага са Стою разбуди,
Тьошка гу болесть нальегна.
Стою акташемъ думаше:
— Акташе, мой йолдаше,
Мен ми е лошо станалу,
Лоша ма глава збулева.
Майци ми да нарочете,
Да прави майка що прави,
Нащьéне дьéне да прави,
Да си ма майка завтаса,
Чи са със душа разделем.
Зачю гу майка, прочю гу,
Згуди са майка, че торна
Нах равну поле широку,
Нащьéне дьéне правеше,
Дано си Стоя завтаса.
Ага е таму утишла,
Стою пуд дорву лижеше
И са сас душе дѣлеше.
Стою майци си думаше:
— Прущавай, майко, прущавай,
Чи си та, майчо, ни слушахъ,
Какво ми ти зарочеше,
Ага си, майчо, торнувах
Съ дребни шилета на гизльо.
Прущавай, майчо, прущавай,
Чи си ма, майчо, хранила,
Хранила още кутила,
Стою ще тува загине,
Пут сува дорву високу.
Още си дулма дума думаше,
Стою са съ душе раздѣли.

Шилетата като пристигнатъ въ полето, установяватъ се на сѫщата кашла, на която сѫ били старитѣ овце прѣзъ миналата зима или пъкъ на нова, ако повечето овце сѫ кехайски, и кехаята е промѣнилъ старата си кашла. Пасенето на шилетата въ полето, докато пристигнатъ старитѣ овце, е много трудно. Понеже денѣ е много горещо и задушно, то шилетата се пасатъ прѣзъ цѣлата нощь. Денѣ прѣзъ най-горещитѣ часове стадото почива на сѣнка. Кѫдѣ *икиндия,* когато се захлади, овчаритѣ вдигатъ шилетата да пасатъ. Слѣдъ три часа отъ захождането на слънцето, т. е. слѣдъ 4—5 часа пасене стадото се спира *да полижи* (почине) половинъ часъ и послѣ пакъ става да пасе. Второто пасене се продължава *до голѣма прогима,* т. е. докато слънцето захване силно да пече. Тогазъ овчаритѣ свъртатъ шилетата подъ нѣкое дърво на сѣнка. Само прѣзъ най-горещитѣ часове овчарьтъ има възможность да си почине и поспи.

До пристигането на старитѣ овце, овчаритѣ се хранятъ съ качамакъ, млѣко (отъ манзаритѣ), оцетъ, дини и други зеленчуци. Сирене и месо не могатъ да ядатъ поради голѣмата горещина. Климатътъ въ Енидженско поле лѣтѣ е много лошъ; за това мнозина овчари се разболѣватъ и умиратъ. Но затова по-подробно ще говоримъ въ другъ отдѣлъ на настоящето описание. Сега да се повърнемъ на планината при старитѣ овце.

Стригане сагмала, йоза и спиране бъркането на мандрата. Около Голѣма Богородица сагмалътъ и йозътъ се стригатъ за ерина. Послѣдната се нарежда и разправя както и шилешката ерина. Единъ день прѣди голѣма Богородица мандраджиитѣ по заповѣдь на кехаята и споредъ приетата наредба прѣставатъ да бъркатъ млѣкото, т. е. спиратъ да правятъ масло и бито сирене. Отъ тоя день напослѣ мандраджиитѣ сѫ свободни и могатъ да си отиватъ въ селата. Кехаята задържа на мандрата само башъ мандраджията, за да свърши по-нататъшнитѣ работи, които сѫ вече намалѣли поради скуцването на овцетѣ (намаляне млѣкото) и спирането да се прави масло и сирене. Отъ голѣма Богородица до тръгването на сагмала и йоза за полето, всичкиятъ прѣсникъ, който се надоява отъ овцетѣ, се прави *брано млѣко.* Послѣдното слѣдъ като *приври* (прикипи), се сипва (налива) въ голѣми вълнени торби

и се закарва въ кехайската кѫща за храна на кехайовото сѣмейство. Слѣдъ малка Богородица (8 септемврия) мандрата се напуща, и старитѣ стада (сагмалътъ и йозътъ) по отдѣлно се отправятъ за полето. Сагмалджиитѣ и йозчиитѣ овчари се изпращатъ отъ домашнитѣ имъ както и шилетаритѣ. Кехаята слѣдъ като си нареди домашнитѣ работи въ село, сѫщо отива слѣдъ овцетѣ да нареди къшлата и стъкми стадата за прѣзъ идещата зима. Тогава той закарва и останалия максулъ (наема) на агата.

Отъ деня, когато сагмалътъ пристигне на къшлата, до деня, въ който сагмалътъ се остави да се дои, млѣкото е на агата, но само отъ неговитѣ овце. Млѣкото се прави прѣсно (яхлия) сирене и се занася въ аговската кѫща. Припадаещата се часть млѣко на кехайскитѣ и овчарски овце сѫщо се прави сирене, което кехаята продава и подарява на приятели, забити и други аги.

Окладисване и уславяне овчари. На Димитровъ день и прѣзъ слѣднитѣ 2—3 деня овцетѣ се окладисватъ. Отдѣлането и прѣброяването овцетѣ на всѣки овцевъдецъ (ага, кехая и овчари) става чрѣзъ сечемекъ. Нормалната годишна загуба (умрѣли, окрадени, изѣдени, загубени и изпасени овце) е 10% отъ цѣлото количество. Ако загубата е по малка отъ 10%, агата и кехаята сѫ много благодарни и похвалявать овчаритѣ. Агата е благодаренъ и на кехаята. Но ако загубата е по-голѣма отъ 10%, и за това не е имало нѣкоя непрѣодолима сила, агата мъмре кехаята, а послѣдниятъ се принуждава отъ своя страна да мъмре овчаритѣ или пъкъ да не условва виновнитѣ за слѣдната година. Въ случай пъкъ, че двѣ три години наредъ се яви загуба не по-малка отъ 15%, и то безъ да е имало непрѣодолима сила (моръ, гръмъ, размирици и пр.), агата остава недоволенъ отъ кехаята си и го смѣнява съ другъ, но нѣма право да иска загубата отъ виновния. Овчаритѣ прѣзъ течение на годината иматъ право да заколятъ и изѣдатъ 5% както отъ аговскитѣ, така и отъ кехайскитѣ овце, но съ условие другата загуба (умрѣлитѣ, загубени, окрадени и изпасени брави), да не надминава 5% отъ цѣлото количество, т. е. цѣлата загуба да е пакъ 10%. Ако при пасенето на овцетѣ овчаритѣ забѣлѣжатъ, че сѫщинската загуба не ще надмине 5%, тѣ по-чьостишъ колятъ брави за себе си, но ако забѣлѣжатъ, че загубата ще е повече отъ 5%, тѣ по-рѣдчишъ вършатъ това. Овчаритѣ не колятъ произволно и когато щатъ овцетѣ, но по опрѣдѣления отъ кехаята редъ. Сѫщо и бравитѣ се опрѣдѣлятъ. Отъ опрѣдѣленитѣ аговски брави, кехаята има право да заколи нѣколко брава за себе си и да нагости гоститѣ на къшлата и мандрата. Съ по малко думи казано, 10% отъ овцетѣ прѣзъ течение на една година се изваждатъ за загуба и храна безъ да иматъ право стопанитѣ да питатъ и търсятъ, колко брави сѫ изгубени и колко сѫ заколени и изѣдени отъ овчаритѣ. Но за повече отъ 10% загуба всѣки има право да търси смѣтка.

Слѣдъ окладисване на овцетѣ агата или кехаята условва овчаритѣ и одаджиитѣ и натъкмява всичко, каквото е потрѣбно на къшлата. Слѣдъ това агата и кехаята си причистватъ годишнитѣ смѣтки. Кехаята сѫщо си урежда смѣткитѣ съ всички овчари. Ако нѣкой овчарь се е наситилъ на агата и кехаята или пъкъ послѣднитѣ сѫ се наситили на овчаря и не желаятъ да го условятъ за напрѣдъ, послѣдниятъ, слѣдъ като си *земе хесапя* (уреди смѣтката), отлѫчва си овцетѣ и търси другъ кехая. Въ случай че не успѣе да се услови изново овчарь, намѣсва овцетѣ си съ други на нѣкоя къшла и плаща за тѣхъ отлахакъ, а той търси друга работа (обикновено одаджия). Но ако *исподени* овчарь има повече отъ 150 овце, той чьостишъ постѫпва и другояче. Именно той цѣла зима пасе овцетѣ си *гезекте*, т. е. прѣкарва ги *пасещимъ* почти прѣзъ всички къшли въ Енидженско поле, безъ да плати нито една пара отлахакъ, като се излага на всички природни стихии и постоянно има спрѣчквания и разправии съ кехаи и овчари, прѣзъ чиито къшли минува съ овцетѣ си.

IV. Произведения отъ овцетѣ.

Срѣдно-родопскитѣ мандраджии и овчари приготвятъ отъ овцетѣ и произведенията имъ храни за продань и свое употрѣбление по слѣдния начинъ:

Чсверме. Бравътъ се заколва и одира на *мълъ*. Прѣднитѣ крака се отрѣзватъ до колѣното. Слѣдъ това се изваждатъ вътрѣшноститѣ включително и бубрѣцитѣ. Ако послѣднитѣ се оставятъ на трупа, чевермето добива нетолкозъ добъръ вкусъ. Слѣдъ очистването на трупа въ задното му отверстие се забучва единъ дървенъ *шишъ* (ръженъ), дългъ 2 $^1/_2$—3 метра, дебелъ въ диаметъръ 5 с. м., на върха заостренъ. Шишътъ минува прѣзъ коремната кухина и излиза прѣзъ прохода на *шиеника* (шията) 50—60 см. на вънъ. Послѣдниятъ, ако е много разкѫсанъ, се завръзва у шише съ връвчица. Коремната и гръдна празднина се посипва съ една кривачка соль, но така, че послѣдната да се прилѣпи навсѣкѫдѣ по стѣнитѣ на празднинитѣ. На двѣтѣ мишници между плешкитѣ и ребрата се пробиватъ дълбоки и широки дупки, въ които сѫщо се сипва соль. Краищата отъ колѣннитѣ стави на прѣднитѣ крака се въвиратъ въ отворенитѣ дупки да не стърчатъ навънъ, а да се прилѣпятъ о странитѣ. Една овча гивдьо, прѣдназначена за чеверме, се посолява съ 50 драма соль. Слѣдъ насоляването коремниятъ прорѣзъ се зашилва съ тънки дървени шила или съ *шейки* (тѣлени гвоздии).[1] Единиятъ заденъ кракъ е отрѣзанъ до колѣнния ставъ, а другиятъ е полупрѣрѣзанъ и се държи за сухожилията. Между коститѣ и сухожилията на колѣнинтѣ (баджаковитѣ) стави се пробиватъ широки дупки. Така приготвени, заднитѣ крака се извиватъ назадъ успоредно съ опашката и се скопчватъ връзъ шиша така, както се скопчва токмакътъ съ чюрилката на мандрата — вмѣсто чивия служи полупрѣсѣчения заденъ кракъ. За печенето на чевермето се *накладатъ* на една линия два умѣрени огня далечь единъ отъ другъ 30—40 с. м. Успоредно съ огненната линия и 30—40 с. м. настрана отъ самитѣ огньове се забиватъ въ земята двѣ кѫси и чаталести *сохи*, а връзъ тѣхъ се слага шишътъ съ чевермето. Самото чеверме (овчиятъ трупъ) остава между двѣтѣ сохи и 20—30 с. м. високо надъ земята. Чьостищь вмѣсто сохи служатъ *калапнати* и валчести камъни, като се струпватъ така, че шишътъ свободно да се върти въ направенитѣ вдлъбнатини. Ако чевермето се пече въ село, подъ трупа се поставятъ *тави* (широки мѣдни сѫдове) да капе въ тѣхъ *скрамотъ* и *джервизетъ* (прѣсолътъ и стопената лой); но ако чевермето се пече въ гората, сѫдове се не поставятъ. Когато всичко бѫде готово, чеверменджията сѣда до дебелия край на шиша и го върти бавно. Като се сгорещи месото, чеверменджията зима една елова пръчка, разцѣпва ѝ единия край, *вщапчюва* въ цѣпката едно парче лой и маже съ послѣдната чевермето, за да се *заскрами* и да не *засохне*. Сегизъ-тогизъ чеверменджията оставя за минута въртенето и стика огъня. Ако при печенето на чевермето има двама души, единиятъ върти шиша, а другиятъ маже месото и стика огъня. Печенето се продължава отъ 1 $^1/_2$ до 3 часа. Впрочемъ това зависи отъ голѣмината и възрастьта на брава и отъ силата на огъня. Дали чевермето се е опекло или не, познава се така: чеверменджията забива връха на ножа въ месото около плешкитѣ и го върти. Ако отъ образуваната дупка излиза бѣла пара, чевермето се е опекло, а ако излиза червена, още е сурово. Освѣнъ това чеверменджията рѣзнува напрѣки месото до вимето или яйцата. Ако разрѣзътъ е бѣлъ, чевермето се е опекло, а ако е червенъ, още е сурово. Опеченото чеверме съ шиша се възправя до нѣкое дърво или до нѣкоя стѣна да поистине и послѣ се сдробява на торби, мѣсали, въ сѫдове или на елови чепе и се яде. Въ гората чевермето обикновено се сдробява на елови *чепе*, и тогазъ то е по-вкусно. Съ топло чеверме човѣкъ по-скоро се насища отъ колкото съ студено.

[1]) Въ сегашно врѣме коремниятъ прорѣзъ се зашива съ конци.

Бошътъ (месото и лойта около бубрѣцитѣ) споредъ родопскитѣ чрѣвоугодници (гастрономи) е най-вкусната часть отъ чевермето. И шийникътъ е доста вкусенъ; той се дава на лицето, което е въртѣло чевермето, за възнаграждение на труда му. Чевермето е най-любимото ястие на срѣднородопското население безъ разлика на занаятъ и положение. Колкото шопътъ обича чушкитѣ, толкозъ и родопчанинътъ обича чевермето. Поднесете каквито щете вкусни ястия прѣдъ нѣкой широкол**ж**шки българинъ или мугленски помакъ, той би ги оставилъ непокжтнати, ако въ това врѣме нѣкой би му сложилъ единъ *чейрекъ дибела* (тлъста) и добрѣ опечена овча *чевермо*. Въ голѣмитѣ родопски села има особени чевермеджилници, въ които се пече на шишъ и продава на дребно овча и козя *чевермо*. Мнозина родопчани, които живѣятъ по колибацитѣ, чьостишъ пазаренъ день слизатъ въ селата не за друго, а само да се наядатъ съ чеверме. Въ срѣднитѣ Родопи кражбата на овце е много разпространена, и то благодарение на голѣмата лакомия къмъ чевермето. Състоятелниятъ човѣкъ винаги има възможность да яде каквото ще, но сиромахътъ, като се *затожи за чевермица,* а нѣма възможность да си купи, *увива* се около чевермеджиитѣ и *варти само за шийника* или пъкъ откраднува единъ бравъ и удовлетворява апетита си, като нагостява и домашнитѣ си.

Бубрѣци, черѣнъ дробъ и сплина (далакъ). Бубрѣцитѣ се разцѣпватъ, нарѣзватъ и посоляватъ. Слѣдъ това се турятъ на *жеротъ* (жарьта) и се пекатъ. Тѣ служатъ за закуска и мезе. Тѣхъ ядатъ най-много чевермеджиитѣ и готвачитѣ. Докато чевермето се опече, лицето, което го върти или маже съ лой, разравя малко жарьта, опича бубрѣцитѣ, отърсва ги отъ набраната пепель и послѣ ги изица. Съ далака и черния дробъ сжщо се постжпва, както и съ бубрѣцитѣ. Черниятъ дробъ се готви и съ *дребното*.

Яхния. Тлъсто месо се сдробява на *рѣзни,* туря съ въ харкомата, налива се отгорѣ му малко вода, посолява се и се поставя на огъня да ври. Когато часть отъ тлъстината се разтопи, месото се *кавартисва*. Слѣдъ това се надробява *суганъ* (кромитъ) лукъ и се туря въ харкомата при месото. Заедно съ лука въ месото се сипва и малко червенъ пиперь. Когато лукътъ се развари (съвсѣмъ омекне), ястието е вече готово.

Яхния безъ лукъ. Кавърдисано тлъсто месо безъ никакви други примѣси, освенъ соль.

Яхниитѣ се много спогаждатъ съ качамакъ, затова чьостишь, когато се вари яхния, сварява се и качамакъ. *Залогитѣ* (хапкитѣ) на послѣдния, прѣди да се турятъ въ устата, се натопяватъ въ лойта на яхнията.

Яхния се готви на заговѣлки, отговѣлки и голѣми праздници. Яхния съ лукъ или безъ лукъ, придружена съ качамакъ, се счита за най-разкошното и най-доброто домашно ястие въ срѣднитѣ Родопи. Най-добра яхния се готви отъ *боша* на гивдьота (месото и лойта, които се намиратъ около бубрѣцитѣ).

Кешкекъ. Месото се надробява на рѣзни, както за яхнията. Сетнѣ се туря въ казанъ или голѣма харкома, посолява се и се налива съ малко вода, колкото да не гори сждътъ. Месото като уври и се полукавърдиса, налива се въ казана или харкомата много вода и се сипва голѣмо количество оризъ. Когато оризътъ се развари, полусгжсти, ястието е готово. Докато ястието ври на огъня, за да се не навари сждътъ, готвачътъ бърка *кешкека* съ една дървена лопатка. *Кешкекътъ* обикновено се готви на годежи, сватби, кръстилки, курбани, межье и пр.

Дрѣебну. Търбухътъ, червата, бѣлиятъ (чьостишъ и черниятъ) дробъ се очистватъ, измиватъ и надробяватъ на малки рѣзни. Краката се опърлюватъ на огъня и очистватъ отъ търнацитѣ, а главата се одира и измива. Слѣдъ това се сдробяватъ на кжсове и се притурятъ при рѣзнитѣ отъ търбуха и червата. Лойта (дарпа) и лоянитѣ черва се сжщо сдробяватъ на кжсове и смѣсватъ съ другото дребно. Като се приготви всичката смѣсь, турятъ я въ харкома, наливатъ

отгорѣ ѝ много вода и промиватъ съ нея всичкото дребно. Послѣ сипватъ при смѣса друга вода и турятъ харкомата на огъня да ври. Прѣди дребното да доври, наливатъ му още вода и сипватъ при него кармо или пченичена трахана. Тогазъ го и посоляватъ. Щомъ *кармота* или траханата се развари и почне да става гжста, ястието е готово. Дребното се готви на сватба, кръстилка, межии и пр., и то ако лицето, което приготвя угощението, е заклало особени брави, а не е купувало месото отъ касапницитѣ. Дребното въ случая се готви, за да се не *фърли;* но инакъ то се счита за долна храна и рѣдчишъ се готви за гости.

Сазмо (саздърма, кавърма). Отъ дълготрайнитѣ месни храни сазмата завзима първо мѣсто. Всички по-състоятелни родопчани си приготвятъ за прѣзъ зимата поне по единъ *тарбухъ* сазма; а пъкъ овчарскитѣ сѣмейства безъ сазма рѣдчишъ оставатъ. Сазмата се прави тъй. Бравитѣ се заколватъ, одиратъ и очистватъ. Когато търбухътъ се чисти, на него се прави малъкъ прорѣзъ, и то до самия *кинижникъ* (пищепровода). Очистениятъ търбухъ се *изврàта,* надува и окачва да поизвѣтрѣе. Очистеното месо *(гиведьетѣ)* се оставя 2—3 дни на студено мѣсто *да се посастине,* та по-лесно да се отпорва месото отъ кокалитѣ. На третия день месото се изрѣзва отъ кокалитѣ, сдробява се на малки рѣзни и се посолява съ малко соль. Слѣдъ това лойта се сдробява на ситно и се прѣтопява. Слѣдъ прѣтопяването *шюрупкитѣ* (влакниститѣ и неразтопени части) се отдѣлятъ и изваждатъ навънъ, а въ разтопената лой се сипва сдробеното месо. Послѣдното се вари въ разтопената лой на слабъ огънь или жарь, като се разбърква и поповдига съ една дървена чаталлия тояжка. Ако месото не е добрѣ усолено, туря се още соль. Щомъ рѣзнитѣ станатъ твърди (малко прѣгорѣли) и тъмно-червени, сазмата е уврѣла и трѣбва да се свали отъ огъня. Веднага слѣдъ свалянето сазмата се налива въ търбуха, и отверстието на послѣдната се врързва съ една връвчица. Слѣдъ това напълнениятъ търбухъ се оставя на хладно мѣсто, за да се състине лойта. Въ случай че въ сазмата нѣма много лой, и търбухътъ цѣлъ не е напълненъ, послѣдниятъ се натиска отгорѣ съ нѣкой тежъкъ прѣдметъ, за да се сгжсти добрѣ месото. Ако останатъ праздни мѣста между рѣзнитѣ, сазмата при една малка горещина може да мухляса и се развали. Сазмата трае, т. е. се запазва отъ развала 6—7 мѣсеца (отъ 15 октомврия до 15 майя).

Сазмата се готви съ лукъ *(курмитъ),* барабой, *кучень* (рѣпа), трахана и пр. Съ нея се пръжатъ яйца, забѣлва се каша и пр. Сазмата е готово ястие, и когато се смѣсва съ други храни, тя се само стоплюва и стопява. Хранитѣ, които се смѣсватъ съ сазмата, врятъ отдѣлно, съ изключение на лука, който се къвърдисва въ лойта.

Какачъ. Какачътъ се приготвя отъ мършаво месо. Като *падне* нѣкой мършавъ бравъ, одаджията или стопанинътъ не хвърля месото на кучетата, а го очиства и умѣрено посолява, като прѣдварително разтвори и направи на *пласа гиедьота.* Слѣдъ 2—3 деня отъ посоляването, месото се потопява въ врѣла вода (както ври на огъня) и послѣ се изважда и туря връзъ огъня въ коминя да съхне и се пуши на дима. Така приготвенъ, какачътъ трае много врѣме, дори съ години, безъ да се забѣлѣжи нѣкаква слѣда отъ разваляне. Какачътъ се не продава както сазмата, а се изида въ кжщи отъ домашнитѣ, които сж го приготвили. Той се счита за най-лоша месна храна. Готви се съ трахана, фасулъ и други сухи храни.

Кемикъ пастърма. Гивдьетѣ се разтварятъ, насичатъ и раздѣлятъ на дълги *пласи* (кжсове сплескано месо). Сетнѣ тия пласи се покриватъ съ соль и се натрупватъ една връзъ друга да ги *фати* сольта. Слѣдъ 10—15-дневно стоене въ сольта пастърмата е вече готова. Послѣдната се прави есень, и то повечето отъ стари овце сагмалъ *(марье).* Тя се готви съ пченичена трахана и фасулъ. Пастърма се продава почти въ всички срѣдно-родопски села. Крайно

сиромаситѣ за Великдень, Коледа, заговѣлки и други голѣми праздници купуватъ пастърмица вмѣсто прѣсно месо. Също и на *кръстилки* и други поскромни угощения се готви пастърма. Пастърмата правятъ и продаватъ касапитѣ и соватчиитѣ, но не и самитѣ овцевъдци. Послѣднитѣ за своя потрѣба правятъ само сазма и какачъ, а ако имъ потрѣбва пастърма, купуватъ такава отъ бакалитѣ и касапитѣ.

Пала пастърма (безъ кости) въ срѣднитѣ Родопи не правятъ. Суджуци правятъ само бакалитѣ и касапитѣ, и то въ много малъкъ размѣръ отъ овче и козе месо.

Млѣко. Прѣсникътъ на срѣдно-родопскитѣ овце е вкусенъ и съдържа много мазни (маслени) вещества. До срѣдъ лѣто, т. е. докато трѣвата по планинитѣ е млада и сочна, прѣсникътъ е по-рѣдъкъ, но отъ срѣдъ лѣто на послѣ той се *вчьоснова* (става по-гѫстъ), но по количество намалява. Козиятъ прѣсникъ е по-рѣдъкъ и по-бѣденъ на мазни вещества, но е по сладъкъ отъ овчия. Родопското население яде сваренъ и подквасенъ прѣсникъ, но не и суровъ. Прѣсникътъ слѣдъ хлѣба и качамака съставя най-главната храна на овчарското съсловие.

Отъ овчия и козия прѣсникъ родопскитѣ овцевъдци приготвятъ слѣднитѣ храни:

Варенъ прѣсникъ. Като се издои отъ овцетѣ, прѣцѣжда се и се туря на огъня да възври. Възвирането се познава по това, че земе да се надува и да кипи. Докато е на огъня, прѣсникътъ се бърка съ лѫжица чакъ отъ дъното на сѫда. Безъ бъркане прѣсникътъ се накарява на дъното на сѫда и добива една миризма, каквато е миризмата на саждитѣ и дима. Тая миризма се нарича *прѣкада.* Мнозина хора обичатъ прѣсникъ, който мирише на *прѣкада.* Варениятъ прѣсникъ, когато да се яде, се надробява съ хлѣбъ и качамакъ или пъкъ така се *хольба* (лапа, яде).

Каша съ прѣсникъ. Въ една харкома се налива чиста вода и се туря на огъня да възври. Когато водата заври *съ ключъ,* готвачътъ съ лѣвата си рѫка сипва постепенно въ водата кукурузено брашно, а съ дѣсната държи дървена лѫжица и бърка съ нея брашното въ врѣлата вода. Когато смѣсътъ (разтворътъ) стане гѫстъ, колкото е гѫстъ суровиятъ прѣсникъ, готвачътъ прѣстава да сипва брашно и закачва харкомата на огъня да *клохти,* като не забравя да сипе и нуждното количество соль. Слѣдъ това наточва единъ-два *шепшека* прѣцѣденъ суровъ прѣсникъ и го сипва въ разтвора. Когато кашата захване да *хльепе,* т. е. бавно да клокочи, тя е вече уварена, и харкомата се откача отъ бакрача. Слѣдъ като поистине, кашата се сипва въ паници и се слага за ядене. Обикновено кашата се надробва съ коравъ хлѣбъ или качамакъ и тогазъ е по-вкусна. Но най-вкусна е *гребеницата,* т. е. наварената часть на дъното у харкомата. Всѣки, който сѣда на овчарска трапеза, ако на нея има и каша съ прѣсникъ, приима съ удоволствие да *угребе* харкомата, т. е. да изѣде гребеницата.

Качамакъ. Туря се на огъня една харкома до половината пълна съ вода. Когато послѣдната възври, сипва се връзъ нея, но полегичка, нуждното количество кукурузено брашно, безъ да се разбърква. Послѣ съ *баркачката* се пробиватъ връзъ брашното нѣколко дупки и въ една отъ тѣхъ се сипва соль. Когато врѣнието почне да *хльепе,* харкомата се сваля отъ огъня, и качамакътъ се обръква съ бъркачката. Слѣдъ това се намокрюва една голѣма дървена лѫжица и съ нея качамакътъ се изважда на *топаче* връзъ *мѣсалъ* или софра. Ако нѣма лѫжица, качамакътъ слѣдъ като се разбърка и прѣпити, туря се така харкомата на огъня да се понагрѣе. Слѣдъ това харкомата се нахлупва, *троснува се* отгорѣ, и качамакътъ на цѣлъ топачъ излиза.

Съ качамака се хранятъ лѣтѣ и зимѣ овчари, кехаи и гости.

Куркмачъ. Есенъ овчето млѣко е много гѫсто, и само тогазъ може да се свари куркмачъ. Послѣдниятъ се сготвюва така. Въ една харкома се сипва прѣцѣденъ прѣсникъ, но безъ да е смѣсена съ него нито една капка вода. Харкомата се поставя надъ огъня, и прѣсникътъ се бърка полегичка съ дървена лъжица. Съ постепенното увеличение топлината на прѣсника, увеличава се и гѫстината му. Когато дойде врѣме да възври, прѣсникътъ става най-гѫстъ, и тогазъ веднага трѣбва да се махне отъ огъня. Пропустне ли се тоя моментъ, прѣсникътъ възвира и изново става рѣдъкъ, т. е. той не е вече куркмачъ, а просто варенъ прѣсникъ. Куркмачътъ е много вкусенъ, но доста тежъкъ за стомаха. Ако единъ родопчанинъ изида на едно ядене по една ока обикновенъ варенъ прѣсникъ, куркмачъ не може да изѣде повече отъ половинъ ока. Куркмачътъ прѣдразполага човѣка къмъ спане и лѣность. Но при всичко това той е едно отъ най-любимитѣ лакомства на родопчанитѣ. Когато есень нѣкой гостъ отиде на овчи ятакъ, овчаритѣ го гощаватъ съ куркмачъ, прѣсникъ или каша съ прѣсникъ. Гощаването съ куркмачъ показва, че гостенинътъ се уважава и приима съ особено удоволствие, а гощаването съ прѣсникъ и каша показва, че лицето се приима като обикновенъ гостенинъ, когото овчаритѣ сѫ длъжни да нахранятъ съ каквото Господь е далъ.

Угуртъ (кисело млѣко). Сварениятъ прѣсникъ се сипва въ чисто вѣдро и се оставя да поистине. Слѣдъ това въ прѣсника се сипва малко кисело млѣко и се разбърква съ лъжица. Подквасениятъ прѣсникъ се покрива съ торба, шалъ, паница или друга нѣкаква покривка. Слѣдъ 2—3 часа прѣсникътъ се е подквасилъ и сгѫстилъ. Ако подквасеното млѣко се е *уцвичило,* това показва, че прѣсникътъ е билъ много топълъ, когато се е подквасвалъ или пъкъ е имало много вода въ него. *Неуцвичениятъ* угуртъ е по-вкусенъ отъ уцвичения. Прѣди да се сипе въ паницата угуртъ за ѣдене, разбърква се въ вѣдрото съ лъжица, за да се разрѣди каймакътъ и цвикътъ, ако се е набралъ такъвъ. Ако угуртътъ се приготвя въ село, стопанката, прѣди да сипе отъ него въ нѣкоя купа за ядене, обира му каймака, отъ който избърква масло. Угуртътъ, приготвенъ по високитѣ и студени мѣста, има по-добъръ вкусъ отъ угуртя, приготвенъ въ селата и низкитѣ мѣста. Овчаритѣ и мандраджиитѣ лѣтѣ постоянно се хранятъ съ угуртъ.

Брану млѣко. Браното млѣко у едрото овцевъдство (сюрийскитѣ овце) се прави на мандрата отъ голѣма до малка Богородица, а у дребното овцевъдство (селскитѣ овце) въ кѫщи. На мандрата се прави тъй. Издоеното млѣко се налива въ казана и се поставя на огъня да възври. Слѣдъ възвирането сипва се въ една *баркална* каца да поистине и слѣдъ това се подквасва. Въ подквасеното млѣко се не сипва вода, или ако се сипва, то съвсѣмъ малко — колкото да се *сплакнатъ* (изплакнатъ) вѣдрата. Угуртътъ стои въ кацата по 5—10 дни, докато *приври* (прѣкипи, ферментира, както виното). Слѣдъ прѣвирането млѣкото се налива въ голѣми вълнени цѣдилки (торби), за да се *уцъди* по-голѣмата часть отъ водата. Когато браното млѣко се сгѫсти като масло, торбитѣ се завръзватъ и оставятъ на страна, но пакъ окачени, за да се оцѣди съвсѣмъ водата, ако е останала такава. Когато се наберать нѣколко торби, кехаята се разпорежда да се натоварятъ на конетѣ и занесатъ въ кѫщата му. Въ кѫщи млѣкото се сипва въ особени чисти *баркални* каци, които стоятъ въ *мазо-на* (зимника, избата). Когато една каца се напълни съ млѣко, кехаицата слага връзъ млѣкото чисть и възрѣдъкъ памученъ или конопенъ платъ, а връзъ плата туря чисти (измити) тиклици (каменни плочи). Отъ тежестьта на тиклицитѣ млѣкото се *притиска*, и колкото свободна вода е останала, излиза прѣзъ плата на повръхностьта на млѣкото. Ако прѣзъ зимата тая вода *котошеса* (хване котохъ, т. е. побѣлѣе и се сгѫсти) кехаицата грижливо обира котоха, източва котошесалата вода, и ако млѣкото съвсѣмъ се е оцѣдило, налива връзъ плата друга чиста вода. Така наредено, браното

млѣко може да трае безъ да се развали до Костадиновъ день, т. е. до ново млѣко. Когато стопанката поиска да извади млѣко за ядене, отмахнува тиклицитѣ, забира на страна плата, *наточва* колкото ѝ трѣбва млѣко, послѣ уравнява (съ млѣко) лочката, която се е образувала отъ извađеното млѣко, прилѣпя изново плата и слага отгорѣ му тиклитѣ. Въ кѫщи брано млѣко се прави и цѣди така, както и на мандрата, само че въ по-малки сѫдове (харкоми, вѣдра, малки каци и пр.). Въ дребното овцевъдство чьостишь браното млѣко се не цѣди въ торби, а се сипва въ кацата така, както е подквасено. Но щомъ отгорѣ му се тури платъ и се притисне съ тиклици, свободната вода пакъ се оцѣжда и излиза на повръхностьта, отъ дѣто се източва и изхвърля на вънъ. Разбира се, че така цѣдено млѣкото, не е толкозъ гѫсто както млѣкото, което се цѣди прѣдварително въ торби и прѣнася съ тѣхъ отъ едно мѣсто на друго. Добрѣ изцѣденото брано млѣко не е толкозъ кисело и има много приятенъ вкусъ. При това то е мазно като маслото. Всѣки овцевъдецъ, който има повече отъ 20—30 овце сагмалъ, есень си прави брано млѣко. Кехаитѣ пакъ, които разполагатъ съ голѣмо количество прѣсникъ, напълватъ по 4—5 *баркални* каци съ брано млѣко. Послѣдното служи за зимна млѣчна храна на овцевъдскитѣ сѣмейства. Брано млѣко рѣдчишъ се продава, но армаганъ и бакшишь много се дава. Ако прѣзъ зимата нѣкои роднини, особено жени, отидатъ на гости у кехаицата, послѣдната непрѣмѣнно ще ги гости съ брано млѣко. У дребното овцевъдство, ако въ стопанската кѫща нѣма млѣчна крава, и маслото отъ овцетѣ е продадено за нѣкакви нужди, браното млѣко се бърка въ *бурилки* и отъ него се изкарва много масло.

Барканйца. (мѫтеница). У по бѣднитѣ па дори и у състоятелнитѣ овцевъдски сѣмейства, угуртьтъ и браното млѣко се избъркватъ, за да имъ се извади маслото. Рѣдкото и останало безъ масло кисело млѣко се казва *барканйца.* Послѣдната е обикновената млѣчна храна на по-голѣмата часть отъ срѣдно-родопското население. Съ нея се хранятъ всички въ кѫщи, косачитѣ, жетваркитѣ, гюндюлюкчиитѣ, каркъмджиитѣ и всички други работници. Барканицата се яде несмѣсена съ друга храна или пъкъ надробена съ хлѣбъ. Тя служи и вмѣсто вино. По вкусъ тя е кисело-прохладна и малко тръпчива. Стопанитѣ, които доятъ овце, кози и крави, чьостишъ сипватъ даромъ по една купа прѣсно избъркана барканица на съсѣдитѣ и роднинитѣ си, които нѣматъ млѣко. По нѣкогажъ роднинитѣ се погостяватъ и съ угуртъ.

Каймакъ. Срѣдно-родопскитѣ овцевъдци не приготовятъ каймакъ, както за себе си така и за проданъ. Естествено набраниятъ каймакъ на повръхностьта на сварения прѣсникъ или угуртя се разбърква съ другото млѣко и се избърква, за да се прѣобърне на масло.

Масло. Маслото се прави тъй. Издоениятъ прѣсникъ се прѣмѣрва, прѣцѣжда и се сипва въ бъркалнитѣ каци. Веднага слѣдъ това въ прѣсника се налива нуждното количество мая и се разбърква съ *чюрилката.* Кацата се покрива съ нѣкаква покривка, да не падне въ нея нѣкоя сушка и за да не истине топлиятъ още прѣсникъ. Слѣдъ 20—30 минути отъ подсирването, мандраджиитѣ вдигатъ покривкитѣ отъ кацитѣ и опитватъ съ лъжица или малкия пръстъ на рѫката, дали прѣсникътъ се е подсирилъ. Ако малки топки отъ съсирения прѣсникъ се залѣпятъ о пръста или лъжицата, *млѣкото е втасало за борканье,* а ако топкитѣ се не лѣпятъ о пръста или лъжицата, млѣкото не е втасало и трѣбва да постои. Щомъ подсирването е пълно, *чурилкитѣ* се *впрегатъ* въ токмацитѣ и се захваща боркането. Послѣдното се извършва тъй: мандраджията се обръща съ лицето си къмъ вратата на мандрата, хваща съ двѣтѣ си рѫцѣ дръжката (тънката часть) на токмака, вдига послѣдния нагорѣ и послѣ го натиска полека надолу, докато се опре о рѫбоветѣ на кацата. Отъ вдигането и свалянето на токмака, вдига се и сваля чюрилката, а отъ това млѣкото въ кацата се разбърква и клокочи. Слѣдъ

половинъ часъ бъркане мандраджията спира и погледнува въ кацата да види, *какъ варви боркането.* Ако на повръхностьта на млѣкото и по странитѣ на кацата има топчета отъ масло, голѣми колкото едри пѣсъчни зърна, бъркането върви правилно, но ако масленитѣ топчета сѫ съвсѣмъ малки или още не сѫ се появили такива, млѣкото се е *пубепсало* и трѣбва да се *управи.* За да се възстанови правилностьта, мандраджията налива въ млѣкото половинъ лѣлка топла вода. Слѣдъ това пакъ продължава да бърка. Когато наближи да се избърка млѣкото, мандраджията облива кацата изъ вѫтрѣ съ студена вода. Това се прави, за да се събере маслото въ голѣми топки и да се *смиетъ* (свлѣкатъ надолу) онѣя, които сѫ се облѣпили по странитѣ на кацата. Едновременно бъркатъ четири-петь души мандраджии въ 4—5 каци. Отъ едновременното бъркане се произвожда единъ особенъ шумъ, който се чуе доста далеко отъ мандрата. Въ врѣме на бъркането мандраджиитѣ си приказватъ едно-друго или пѣятъ жални и монотонни пѣсни. Когато подсиреното млѣко се избърка, а това мандраджиитѣ познаватъ по особения шумъ, който се произвожда въ кацата, токмацитѣ се откопчуватъ отъ чюрилкитѣ, и послѣднитѣ се натискатъ надолу въ кацата, за да излѣзе маслото на повръхностьта на млѣкото. Послѣдното се събира съ решетката и сипва въ едно вѣдро и отъ тамъ въ маслената каца. Слѣдъ това избърканото млѣко отъ всички каци се сипва въ казана, за да се произведе отъ него сирене. Ако на повръхностьта на млѣкото е останало още масло, мандраджиитѣ полегичка го събиратъ съ решетката и го сипватъ при другото въ масленната каца. Когато млѣкото на единъ стопанинъ излѣзе (въ селскитѣ мандри), или масленитѣ каци се напълнятъ (въ сюрийскитѣ мандри), мандраджиитѣ въ свободното си отъ други работи врѣме го сипватъ въ казана да го *наредьотъ,* т. е. измиятъ, насолятъ и натъпкатъ въ особени страненици (малки) каци или кожи. *Нареданèто* на маслото става тъй. Въ казана се сипва 30—40 оки масло и връзъ него се налива двѣ три вѣдра много студена вода. Слѣдъ това мандраджията бърка и мачка маслото съ чистата дървена мотика, така както се мѣси (бърка) каль и варь за градене сгради. Когато налѣтата вода въ маслото съвсѣмъ побѣлѣе, т. е. съедини се съ останалото въ маслото млѣко, излива се отъ казана и се налива друга чиста вода. Мачкането и бъркането се продължава, докато и втората вода стане бѣла. Излива се и тя и се налива трета вода. Пакъ се продължава мачкането и бъркането. Петата и шестата вода слѣдъ продължително мачкане и бъркане си остава почти такава, каквато е налѣта. Седмата вода пакъ слѣдъ продължително мачкане си остава съвсѣмъ бистра, а това е знакъ, че маслото се е измило, т. е. освободило се е отъ млѣкото и другитѣ примѣси. Слѣдъ измиването мандраджиитѣ зиматъ топки масло, които стискатъ и плѣскатъ съ рѫцѣтѣ си да се *уцьди* колкото е останала вода въ межднинитѣ на несгѫстеното масло. Връзъ измитото масло се налива прѣсолъ (разтворъ отъ морска соль), а послѣ се мачка и бърка, както и при миенето. Когато мандраджиитѣ се увѣрятъ, че маслото се е добрѣ измило и усолило, натъпкватъ го въ овчи и кози кожи или страненици каци. Дъната и вратоветѣ на кожитѣ се връзватъ съ кънапи и сиджими. Слѣдъ нареждане първата партида масло въ казана се сипва втора, трета и т. н., докато се нареди всичкото. Маслото може да се измие само съ студена вода, а такава има навсѣкѫдѣ по планинитѣ. Натъпканото въ кацитѣ и кожитѣ масло се закарва въ домоветѣ на стопанитѣ и се оставя въ зимницитѣ или пъкъ направо отъ мандритѣ се закарва въ Ксанти или Гюмюрджина. Впрочемъ това зависи отъ количеството на маслото и отъ категорията, къмъ която се числи овцевъдецътъ. Обикновено маслото отъ сюрийскитѣ овце се закарва направо отъ мандрата въ Ениндженско, а маслото отъ селскитѣ овце — въ зимницитѣ на стопанитѣ, отъ дѣто послѣ се изважда и закарва на нѣкѫдѣ за продань, ако се не продаде въ селото.

Имансъзъ (бито) *сирене.* Избърканото и сипано въ казана млѣко се нарича *матанъ.* Послѣдниятъ е гѫстъ като куркмачъ и е доста вкусенъ. Обикновено слѣдъ отдѣлянето на маслото, на всѣкиго, който въ това врѣме се намѣри въ мандрата, ще му се наточи една лѣлка матанъ да пие колкото може. Матанътъ изново и отъ само себе си се подсирва и сгѫстява, ако се остави така да стои нѣколко часа. Но сиренето отъ такова подсирване е *неупечено* и не толкозъ вкусно. Затова мандраджиитѣ веднага слѣдъ прибирането на маслото, поставятъ казана съ матана на огъня да се огрѣе. Огъньтъ е слабъ. Слѣдъ 2—3 минути отъ поставянето казаня врѣзъ огъня, матанътъ се подсирва, сиренето пада на дъното на казана, а суроватката се повдига на повръхността. Докато матанътъ се топли на огъня, мандраджиитѣ го бъркатъ полегичка съ дървена лопатка, но щомъ забѣлѣжатъ, че на повърхностьта се е появила суроватка, спиратъ бъркането и веднага свалятъ и отдалечаватъ казана отъ огъня. Слѣдъ това мандраджиитѣ източватъ съ лѣлка суроватката и я наливатъ въ опрѣдѣлена за нея голѣма каца. Набраното на дъното на казана сирене се е полусгѫстило, затова мандраджиитѣ го разрѣзватъ съ дървения ножъ на кѫсове, и го турятъ въ вълнени цѣдилки да се изцѣди и *сбере.* Сиренето стои въ цѣдилкитѣ 3 деня и слѣдъ това на цѣли голѣми топки, наречени *чендели,* се изтръсва врѣзъ *пишкюня да зрѣе* (съхне). Когато се случи врѣмето да е много влажно и сиренето не може скоро да зрѣе, та има опасность да мухляса, мандраджиитѣ го парятъ върху съ врѣла вода.

Урда (отвара). Налѣната въ кацата суроватка се оставя нѣколко дни да прѣстои и се повкисне. Слѣдъ това се туря на огъня да се съсири въ урда. Съвсѣмъ *блага* (сладка) и съвсѣмъ *люта* (кисела) суроватка не може да стане урда. Суроватката се оставя на огъня, докато силно се сгорещи, дори възври. Само при такава температура се образува урдата. Въ случай че суроватката се е много *флютнала* и се не подава да стане урда, мандраджиитѣ наливатъ въ нея студена или гореща вода и я бъркатъ съ дървената лопата. Слѣдъ съсирването на урдата, казанътъ се сваля отъ огъня, източва се цвикътъ, а урдата се налива въ цѣдилки да се изцѣди и сгѫсти. Обаче цѣденето въ цѣдилкитѣ не е пълно, затова пълнитѣ цѣдилки слѣдъ 1—2 деня се турятъ между двѣ широки дъски, притиснати отгорѣ съ тежки камъни, да се изцѣди съвсѣмъ водата отъ урдата.

Натаптаване сиренето. Когато сиренето узрѣе добрѣ, и урдата *пообчюхне* (поизсъхне), надробватъ ги на кѫсове, смѣсватъ ги, посоляватъ смѣса и го разбъркватъ добрѣ въ едно дъсчено корито, направено нарочно за тая работа. На 10 оки сирене и урда се туря 200 драма соль. Смѣсътъ отъ сиренето и урдата се *натаптава* (натъпква) много на гѫсто (споено) въ мѣхове или малки каци. Мѣховетѣ се връзватъ здраво, безъ да *удишетъ* отъ нѣйдѣ. Сольта, съ която сѫ посипани сиренето и урдата, отъ самосебе си се стопява въ мѣховетѣ и кацитѣ, и образуваниятъ прѣсолъ слѣдъ нѣколко дни се попива (напоява) отъ смѣса. Слѣдъ това сиренето е вече готово и може да се яде. Срѣдно-родопското население много употрѣбява за храна *имансъзъ* (бито сирене). Дори и сѣмействата, които нѣматъ никакъ овце, си купуватъ имансъзъ сирене за въ кѫщи. Битото сирене при ядене най-много се *згада* (пригада) съ обиваренъ барабой и топълъ (пагрѣтъ на огъня) хлѣбъ. Срѣдно-родопското население си прави попара само съ бито сирене.

Парженица. Урдата се употрѣбява за храна и така, както е приготвена на мандрата, но само въ много по-малъкъ размѣръ, отколкото битото сирене (смѣса отъ сирене и урда). Обаче отъ урдата се пригатвя друга храна, наречена *парженица.* Послѣдната се пригатвя много лесно. Въ една паница или саханъ се туря прѣсна урда и се посолява. Слѣдъ това *припоржюва* се въ *тиганя* масло и се полива врѣзъ урдата. Ястието е вече готово. Чьостишъ въ парженицата чукнуватъ и нѣколко яйца.

Цвикъ. Цвикътъ, който остава слѣдъ отдѣлянето на урдата, се не употрѣбява за друго, освѣнъ за храна на кучетата. Послѣднитѣ го *лочатъ* съ охота, но се не угояватъ отъ него. Напротивъ тѣ чьостишъ закапватъ и *захартесватъ,* когато се хранятъ само съ цвикъ, и за да се *упра̀вятъ,* даватъ имъ и друга храна (кокали, трохи и баркушъ).

Прѣсно (яхлия) сирене. Веднага слѣдъ издояването, млѣкото се прѣцѣжда и подсирва въ дървени сѫдове (каци, вѣдра и пр.). Щомъ млѣкото се сгѫсти (подсири) до толкози, че да може да се дроби на кѫсове (безъ да се разпадатъ, когато се зиматъ въ рѫка), мандраджията нарѣзва сгѫстената маса и послѣ туря кѫсоветѣ въ цѣдилката да се изцѣдятъ отъ суроватката. Нѣкои сиренари прѣди да турятъ сиренето въ цѣдилкитѣ, го разбъркватъ съ лъжица да изтече по-лесно по-голѣмата часть отъ суроватката, но така приготвеното сирене е по-кораво и не толкозъ мазно. Напротивъ, сиренето, което се туря въ цѣдилката на голѣми кѫсове е по-меко и по-мазно. Сиренето като постои 2 часа въ цѣдилката, изважда се цѣло отъ нея и се нарѣзва на *фими* (пити). Послѣднитѣ се поръсватъ съ едра соль и се оставятъ така да прѣстоятъ 4—5 часа. Слѣдъ това сиренето се напластюва въ каци, като сѫщеврѣменно между пластоветѣ се поръсва още соль. Така приготвено прѣсното сирене може да трае, безъ да се развали, повече отъ една година. Прѣсното сирене, направено отъ млѣко, което е доено до края на юлия, е по-малко мазно (маслено), отъ колкото сиренето, направено слѣдъ 1 августъ. Ето защо прѣсно сирене най-много се прави прѣзъ есеньта, когато млѣкото е по-гѫсто и по-маслено. Отъ суроватката на прѣсното сирене се прави урда, която се яде така, но посолена съ малко соль. Въ срѣднитѣ Родопи прѣсно сирене се прави повече за храна въ кѫщи, отъ колкото за продань на вънъ.

Телемьо. Въ единъ тасъ се сипва скоро издоенъ и прѣцѣденъ прѣсникъ. Послѣ въ прѣсника се налива малко мая и се разбърква съ лъжица. Слѣдъ нѣколко минути прѣсникътъ се схваща, т. е. подсирва. Врѣзъ съсирения прѣсникъ се посипва счукана захарь и се слага за ядене.

Мая. Маята, съ която се подсирва млѣкото се пригатвя така. Отъ *курсацитѣ* (сирищата) на бозайнитѣ агнета се изваждатъ ядкитѣ (сѫщинското сирище) и се измиватъ добрѣ съ възтопла вода. Послѣ се разтроявать на дребни частици и се смѣсватъ съ угурть (кисело млѣко). Смѣсьта се обърква добрѣ и се налива въ *кава̀нозъ* или *маимникъ*. Нѣкои мандраджии турятъ въ маята и самата кожа отъ курсака, слѣдъ като прѣдварително се измие отъ нечистотиитѣ. Увѣряватъ, че и тя съдържала сирище. Прѣди маята да се сипе въ прѣсника за подсирване, *распло̀два* се (размѣсватъ я съ вода или млѣко) въ особено вѣдро и се разбърква съ лъжица.

Ушмарь (бѣлъ мѫжъ, *синдирмьо*). Въ една харкома се туря 100 др. прѣсно (безсолно) масло и 300 др. безсолно, но узрѣло бито сирене, и послѣ се поставя на огъня да ври. Мандраджията постоянно бърка съ една лъжица маслото и сиренето. Когато послѣднитѣ образуватъ провлаченъ теченъ смѣсъ, и послѣдниятъ прѣкипи, мандраджията сипва потрѣбното количество соль и 100 драма кукурузено брашно и продължава да бърка съ лъжицата смѣса. Послѣдниятъ отъ врѣнето и бъркането става още повече провлаченъ, но изведнажъ провлачностьта захваща да се намалява, т. е. смѣсьтъ почне да се кѫса. Това показва, че *ушмарьтъ* е уврѣлъ, и мандраджията го отмахва отъ огъня. Ушмарьтъ се сипва въ паници и се яде съ лъжици. Непопитото отъ брашното и сиренето масло се *забаружва* връзъ ушмаря, а това причинява най-голѣмо удоволствие на ушмарджиитѣ. Ушмарь най-много се готви и яде на мандритѣ. Въ кѫщи рѣдчишъ се готви ушмарь, защото не всѣкогажъ се намиратъ прѣсно сирене и масло и защото само изкусенъ мандраджия може да свари вкусенъ ушмарь. Послѣдниятъ е най-богатата мандраджийска храна, съ която се гощаватъ по-важнитѣ гости и приятелитѣ. Който посѣти приятелска мандра и не бѫде

гостенъ съ ушмарь, той не остава доволенъ, макаръ да бѫде нагостенъ съ каквито ще други вкусни гозби.

Кожи торъ и пр.

Кожи. Когато умре малко ягне, кожицата му се одира *разцъпено,* послѣ се напепелява, разпина се съ клечки и се закача на обсушно мѣсто или на димъ да изсъхне. Такива кожи се наричатъ *бахани, бахано.* Послѣднитѣ се *извадатъ* (единъ видъ ущавватъ) въ кѫщи по слѣдния начинъ: кожицата се наквасва въ вода и като се *размьокне, испина се* добрѣ, и вжтрѣшната (голата) страна се *нарьосва* съ счукана стипца и малко соль. Когато кожицата съвсѣмъ изсъхне, трие се и се мачка съ ржцѣ, докато съвсѣмъ стане мека. Послѣ се изтъргува съ ножъ стипцата, сольта и ципитѣ, които сж останали на повръхностьта отъ голата страна на кожата.

Съ чернитѣ *бахани* подплатяватъ прѣднитѣ краища (рѫбоветѣ) на женскитѣ салтамарки и други дрѣхи, а съ бѣлитѣ се подплатяватъ гърбоветѣ на нѣкои вълнени дрѣхи.

Кожитѣ отъ възрастнитѣ агнета, шилета и ярета се одиратъ на мѣхъ, *изврататъ* се и се закачватъ на сухо мѣсто да изсъхнатъ. Тия кожи се *извадатъ* отъ табацитѣ и се употрѣбяватъ за подплатяване *кюркюве* (кожуси).

Кожитѣ отъ старитѣ *приклани* овце и кози се одиратъ на мѣхъ, насоляватъ се и се турятъ да съхнатъ на нѣкое обсушно мѣсто. Тѣ служатъ за *натаптаване* въ тѣхъ максула (масло и сирене), *извадатъ* се въ кѫщи (както ягнешкитѣ кожи) за *вулги* (вулии), извадатъ се отъ табацитѣ за млѣчови мѣхове и пр. Отъ ярешкитѣ кожи се правятъ и гайдитѣ.

Кожитѣ отъ *марцина* (умрѣли) овце и кози се употрѣбятъ за туряне въ тѣхъ катранъ, за подплатяване на магарешки самари, правятъ се на мѣшинъ, сахтиянъ и пр., но тѣ не могатъ да се употрѣбятъ за туряне въ тѣхъ храни (максулъ, брашно и пр.).

Кожитѣ, които се употрѣбяватъ за сѫдове на максула, се остригватъ много низко и се изтъргватъ и измиватъ добрѣ отъ материитѣ, които сж облѣпени по тѣхъ.

Отъ умрѣлитѣ прѣзъ зимата овце вълната се *умокнува* и изработва въ кѫщи. Отъ нея обикновено правятъ сиони, навуща, *стеля* (груба аба) за самари и пр.

V. Овчарски броения, мѣрки, теглилки, бѣлѣзи и пр.

Овчарска година и броение. Въ срѣднитѣ Родопи овчарската година се захваща отъ слѣдния день слѣдъ Димитровъ день (27-и октомврия) и свършва единъ день прѣди Димитровъ день *(касумъ).* Димитровъ день не влиза въ броенитѣ дни. Годината се раздѣля на двѣ полугодия. Първото захваща отъ Димитровъ день и свършва на Георгьовъ день, а второто отъ Георгьовъ день та до Димитровъ день. Овчари и кехаи броятъ днитѣ по полугодия. При всички броения, прѣсмѣтания, условия и пр., за изходни и опорни точки се зиматъ само Димитровъ день и Георгьовъ день. При броенето мѣсеци и недѣли се не споменуватъ. Броенето и прѣсмѣтането не върви по редъ до свършването на едно полугодие, а се прѣсѣква, когато дойде до 120, за да почне ново броене, но противоположно на първото. На примѣръ, когато единъ овчарь каже, че днесъ е *сексенъ* (осемдесетъ), *доксанъ* (деветдесетъ) *юзъ* (сто) *юзъ ирми* това показва, че отъ Димитровъ день сж се изминили 80, 90 или 120 дни; но отъ тамъ нататъкъ не може да се каже *юзъотузъ* (130) или *юзъ къркъ* (140). Трѣбва да се подкачи пакъ отъ едно, обаче не отъ Димитровъ день, а отъ Георгьовъ день, като се брои назадъ. Напримѣръ,

ако слѣдъ изминването на 120 дни отъ Димитровъ день овчарьтъ каже *кързкъ* (четиридесетъ), *отузъ* (тридесетъ), това показва, че до Георгьовъ день оставатъ 40 или 30 дни. Слѣдъ Георгьовъ день броенето подкача пакъ отъ едно и върви до 120. Отъ 120 нататъкъ се брой, колко дни оставатъ до Димитровъ день. Такъво броение изглежда да е много мѫчно и непрактично, но овчаритѣ и почти цѣлото родопско население сѫ свикнали на него, и никакъ не се бъркатъ. Ако на единъ родопчанинъ се каже, че еди какво си събитие ще стане 70 дни слѣдъ Георгьовъ день или Димитровъ день, по-лесно ще разбере и опрѣдѣли врѣмето и деньтъ, отъ колкото ако му се каже, че събитието ще стане на 25-и януария или 23-и юлия. При броенето, условията и сроковетѣ се споменуватъ само тия християнски праздници: *Касумъ* (Димитровъ день), *Колада, Георгевъ день, Костадиновъ день, Петровъ день, Свѣта Нидѣля, Алиндень* (свѣти Илия) *голѣма Богородица,* (16-и августъ), *малка Богородица,* (8-и септемврия) *Устина* (1-и октомврия) *Кръстовъ день* и петия день.

Броене овце. Когато нѣколко овце се изгубятъ безъ слѣда, овчаритѣ наричатъ изгубенитѣ овце *кара-каипъ* (черно безъ слѣда загубване), а когато бравитѣ сѫ изѣдени отъ хищни животни и затова има доказателства, изѣденитѣ брави се наричатъ *испасени* (изѣдени, унищожени). Овцетѣ сѫ броятъ сутринь прѣди да се пустнатъ да пасатъ. Сагмалътъ се брои, когато се вкарва въ дукатя, а другитѣ стада, когато се *кордятъ* (вървятъ въ гѫста верига).

Овчаритѣ броятъ овцетѣ по 2—4 брава изведнажъ, а не една по една. Петдесетицата се казва *еллия.* Овчарьтъ брои тъй: ики (2), дйорть (4), алтѫ (6), секисъ (8), онъ биръ (11), оналтѫ (16) . . . кързкъ-биръ (41), кързкъ еди (47), *елля* (50)! ики дйоръ и пр. Думата *елля!* овчарьтъ произнася съ много високъ гласъ. Броецътъ бѣлѣжи и брои еллиитѣ по пръститѣ на рѫката си, за показалецъ и бѣлѣжникъ на които служи палецътъ, който допира до всѣки другъ пръстъ. Овчарьтъ като свърши броенето, събира еллиитѣ и намира, колко сѫ всичкитѣ му овце. При продажбата на овце, броенето върви на чивтове, тъй се условва и цѣната на продаденитѣ овце; но това става, когато се продава и купува по-голѣмо количество и на отборъ овце. Съвсѣмъ малко брави се броятъ една по една. Когато при продажбата или покупката се услови да се не отбиратъ овцетѣ, цѣлото стадо се разбърква и послѣ се отцѣпва една часть, приблизително такова количество овце, колкото иска куповачътъ. Слѣдъ това отцѣпената часть се прѣброява и ако прѣброенитѣ овце сѫ по-малко или по-много съ нѣколко брава отъ продаденото количество, то излишъкътъ или недоимъкътъ се изважда или прибавя. Това става тъй. Куповачътъ и продавачътъ изваждатъ или притурятъ по равно число брави; ако изваждатъ овце, куповачътъ избира най-лошитѣ брави, а продавачътъ най-добритѣ; а ако се прибавятъ, куповачътъ отбира най-добритѣ, а продавачътъ най-лошитѣ брави. Тоя начинъ на продаване — купуване се казва: *куртъ билмйо* (вълче-отдѣление).

Броене кожи. Кожитѣ се броятъ на чифтове. Лошитѣ и мъничкитѣ кожици се *катладисватъ,* т. е. два чифта се смѣтатъ за единъ чифтъ.

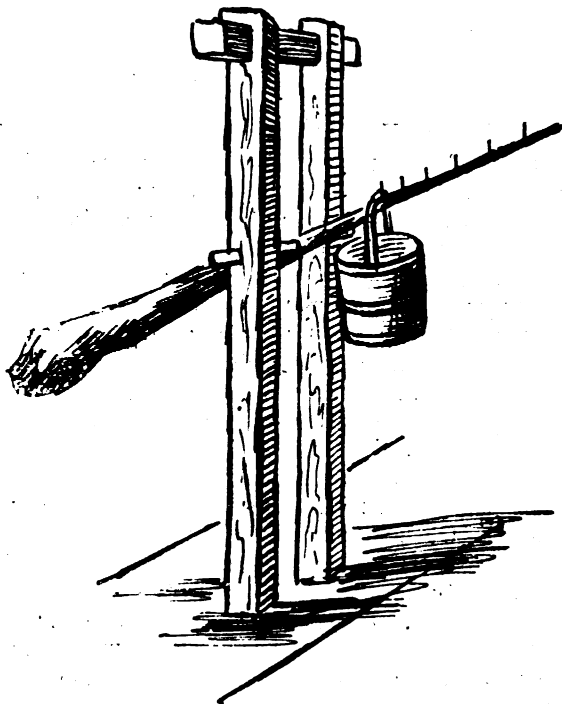
Монети. Цѣнитѣ на кѫшлитѣ и лѣтнитѣ пазбища се опрѣдѣлятъ съ *турски лири,* а цѣнитѣ на овцетѣ, овчитѣ произведения съ *дюкмета* (бѣли меджидиета) *грошове* и *пари.* Смѣткитѣ (въ грошове) се уравняватъ, като се земе прѣдъ видъ курсътъ на паритѣ въ Родопитѣ, Скече и Гюмюрджина. Паритѣ се броятъ на турски езикъ напр.: *он грушъ* (10 гроша) *утузъ пара* (30 пари). *Ирми бешъ алтънъ* (25 лири); *секизъ* (8) *дюкмьо* и *кързкъ грушъ енидженски фиетъ* и пр.

Мѣрки за вмѣстимость. За измѣрване и прѣсмѣтане издоеното на прѣдой млѣко има различни системи мѣрки, но двѣ отъ тѣхъ се най-много употрѣбяватъ. Тѣ иматъ за основна единица *вѣдрото.* Въ Чепеларе и други села употрѣбятъ за мѣрка вѣдро, което поима (събира) 12 оки, а въ Широка-

Лѫка, Дерекьой и други села — вѣдро, което поима 10 оки. Първата система може да се нарече *чепеларска,* а втората *широколѫшка.* Вѣдрото съ вмѣстимость 12 оки се дѣли на: *кутлове, четвъртници* и *лъжици.* Единъ кутелъ поима осмата часть отъ вмѣстимостьта на вѣдрото, т. е. въ него се смѣства $1^1/_2$ ока млѣко; единъ четвъртникъ поима четвърть часть отъ вмѣстимостьта на кутела, т. е. въ него се смѣства 150 драма млѣко; а една лъжица поима осмата часть отъ четвъртника, т. е. $18^3/_4$ драма. Вѣдрото съ вмѣстимость 10 оки се дѣли на *кутлове* и *половинъ кутлове.* Единъ кутелъ поима петата часть отъ вѣдрото или 2 оки, а половинъ кутелъ 1 ока. По първата (чепеларската) система млѣкото се прѣсмѣта и опрѣдѣля така. Стопанинътъ, който на прѣдой е надоилъ отъ всичкитѣ си овце едно вѣдро (съ вмѣстимость 12 оки), ще получи отъ мандрата 40 вѣдра или 480 оки, а тоя, който е надоилъ единъ кутелъ (осма часть отъ вѣдрото = $1^1/_2$ ока), ще получи петь (5) вѣдра или 60 оки и т. н. А по втората (широколѫшката) система млѣкото се измѣрва, прѣсмѣта и опрѣдѣля така. Стопанинътъ, който на прѣдой е надоилъ едно вѣдро (съ вмѣстимость 10 оки) ще получи отъ мандрата 50 вѣдра или 500 оки; тоя, който е надоилъ единъ кутелъ (съ вмѣстимость 2 оки), ще получи 100 оки, а тоя, който е надоилъ половинъ кутелъ (1 ока) — 50 оки и т. н.

Теглилки. Маслото, сиренето, вълната и всички други твърди овчи произведения се теглятъ съ обикновенъ кантаръ, а малки количества и съ *везни* (терезии). За единица на теглото се смѣта оката.

Мандренски кантаръ. Когато маслото се *борка* (произвожда) на мандрата, всѣки мандраджия се труди *да надборка* другаритѣ си, т. е. да изкара отъ своята каца по-много масло (въ всички *баркални* каци се налива по равно количество млѣко). Ако на мандрата нѣма обикновенъ кантаръ, маслото се прѣтегля съ единъ мандренски токмакъ. Това прѣтегляне става тъй: когато токмакътъ не е впрегнатъ въ чюрилката, той съ тежката си дебела страна виси надолу, а съ тънката стърчи нагорѣ (гл. фигурата). Мандраджиитѣ като избъркатъ подсиреното млѣко, прибиратъ маслото отъ една каца и го турятъ въ вѣдро. Послѣ напълненото съ масло вѣдро навиратъ на тънката страна на токмака и го мѣстятъ полегичка къмъ срѣдата (осьта). Когато токмакътъ дойде въ хоризонтално положение (както лоста на кантара), тамъ, дѣто се е опрѣлъ *кулпътъ* отъ вѣдрото, забѣлѣжватъ мѣстото съ рѣзчица. Слѣдъ това по сѫщия начинъ прѣкарватъ прѣзъ токмака маслото отъ всички каци. Най-близката рѣзка до осьта на токмака показва най-голѣмата тежина, а най-отдалечената — най-малката. По тоя начинъ може да се познае, кой

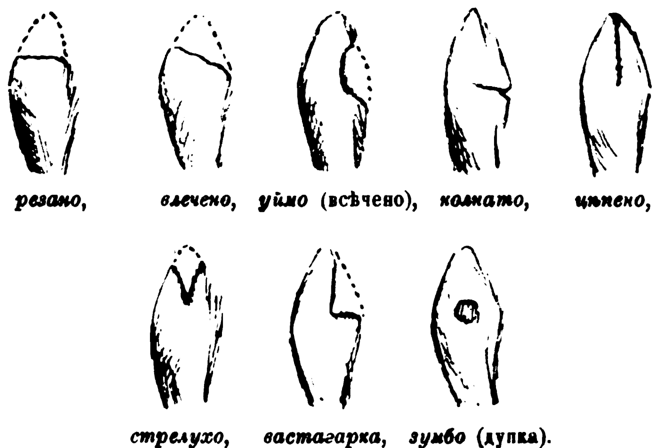


Мандренски кантаръ.

мандраджия е извадилъ повече и кой по-малко масло отъ опрѣдѣлено количество млѣко, обаче колко оки е маслото, това не може да се опрѣдѣли съ токмака.

Мѣрки за разстояния. Дължинитѣ и широчинитѣ овчаритѣ мѣрятъ съ *крикове* (разкрачи) и *педье* (разтоянието между дебелия и най-малкия пръстъ на ржката, когато тя е разперена); а височинитѣ съ *боюве* (височината на човѣкъ съ срѣденъ ръстъ) и *педя*. Дърветата и коритѣ, които сж потрѣбни за мандрата, се мѣрятъ съ *цапъ* (дръжката на брадвата).

Йенюве, йенъ. Стопанитѣ за да си познаватъ овцетѣ, правятъ имъ особни знакове на ушитѣ, които се наричатъ *йенъ*. Знаковетѣ се правятъ на едното или двѣтѣ уши. Чьостишъ на едното ухо се правятъ по 2—3 знака за поголѣмо различие на отдѣлнитѣ йеньове. Съ осемь знака, добрѣ скомбинирани може да се направятъ 100-на йеньове, които съвсѣмъ да се различаватъ единъ отъ другъ. Всички знакове, които се употрѣбяватъ въ Срѣднитѣ Родопи сж осемь. Тѣ носятъ слѣднитѣ названия:



резано, *влечено,* *уйно* (всѣчено), *колнато,* *цъпено,*

стрелухо, *вастагарка,* *зумбо* (дупка).

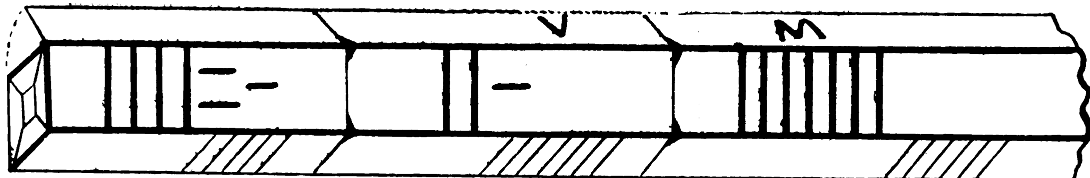
Дамги. Инструментитѣ, съ които се отбѣлѣзватъ катранени бѣлѣзи на овчитѣ кожи сж разнообразни и много на брой. Едни отъ тѣхъ сж желѣзни и прѣдставятъ първоначалнитѣ букви на стопанскитѣ имена, а други сж дървени, прилични на *оралица* (ралица). Съ дамгата — ралица се правятъ различни знакове, които носятъ различни названия. Но най-много се употрѣбяватъ за дамги (марки) тѣзи знакове: **I** *единъ чибукъ,* **II** *два чибука,* **/** *калъчъ,* **I•** *чибукъ съ топъ,* **•I•** *чибукъ съ два топа,* **Г** *бакрачъ,* **V** *чаталъ,* **W** *два чатала,* **H** *прѣградени чибуци,* **T** *бургия,* **+** *корстъ* (кръстъ).

Катранената дамга не е еднаква съ *йеня* на ухото. Йеньтъ е сжщинската и най-важната марка на овцевъдцитѣ, а дамгата е второстепенна. Послѣдната съ порастването на вълната се изгубва и трѣбва изново да се туря, а йеньтъ е постояненъ. Ако единъ баща пожелае на *животъ* (до като е живъ) да подари по малко овце на синоветѣ си, той имъ ги отбѣлѣжва съ особни йеньове, да се знае, че тѣ сж вече тѣхна собственость, но дамгата не промѣня, докато е живъ. Обаче щомъ бащата умре, и синоветѣ му ее раздѣлятъ, подаренитѣ овце се бѣлѣжатъ вече и съ отдѣлни дамги. Значи, йеньтъ е знакъ на частна (отдѣлна) собственость, а дамгата — на нераздѣлено сѣмейство.

Рабошъ, ръбошъ. За отбѣлѣзване млѣкото на мандритѣ въ срѣднитѣ Родопи сж измислени нѣколко рабошни системи, но най-много се употрѣбява една, която се нарича „параспорски рабошъ". Тоя мандренски рабошъ се съставя така. На едната широка страна (вж. фигурата) се бѣлѣжи количеството на кутловетѣ и четвъртницитѣ, на едната тѣсна страна — лъжицитѣ, а на

другата тѣсна — дамгата. Кутелътъ се бѣлѣжи съ една вкопата рѣзка, широка два милиметра; четвъртникътъ — съ една дупчица (точка); а лъжицата — съ една едвамъ видима (широка колкото острилото на ножа) рѣзчица. По-горѣ видѣхме, че стопанинътъ, който е надоилъ на прѣдой единъ кутелъ, ще земе 5 вѣдра; който е надоилъ единъ четвъртникъ, ще земе едно вѣдро, а който е надоилъ една лъжица, ще земе единъ кутелъ (една осма часть отъ вѣдро). Но ако стопанинътъ е надоилъ 3 кутла, 2 четвъртника и 4 лъжици, ще земе: [(3 × 5) + (2 × 1) = 17 вѣдра] + [(4 × 1) = 4 кутла (половинъ ведро)] = 17 вѣдра и 4 кутла (половинъ вѣдро). Това количество се нарѣзва на рабоша така:

Да земемъ за примѣръ още трима стопани, отъ които единиятъ е надоилъ на прѣдой 4 кутла, 3 четвъртника и 5 лъжици; другиятъ — 2 кутла, 1 четвъртникъ и 7 лъжици, а третиятъ — 7 кутла и 6 лъжици. Млѣкото на тия трима стопани ще се отбѣлѣжи въ рабоша тъй:



4 кутла по 5 вѣдра = 20 вѣдра,	2 кут. по 5 вѣдра = 10 вѣдра,	7 кут. по 5 вѣд. = 35 вѣдра,
3 четв. „ 1 „ = 3 „	1 четв. „ 1 „ = 1 „	6 лъж. „ 1 кут. = — 6 кут.,
5 лъж. „ 1 кут. = — 5 кут.,	7 лъж. „ 1 кут. = — 7 кут.,	ще земе . . . . 35 вѣд. 6 кут.
ще земе . . . . 23 вѣд. 5 кут.	ще земе . . . . 11 вѣд. 7 кут.	

Цѣло вѣдро се бѣлѣжи въ рабоша съ 8 вкопани рѣзки, т. е. както се забѣлѣзватъ 8 кутла, защото вѣдрото е равно на 8 кутла. Вѣдро и три кутла се забѣлѣзва съ единадесеть рѣзки (8 + 3 = 11). Партидитѣ *(есеметата)* на стопанитѣ се отдѣлятъ една отъ друга съ двѣ *всечки* на двата ръба (ѫгли) и една прѣка рѣзчица, крайщата на която се допиратъ до всѣчкитѣ.

Овчарски прѣдсказвания, врачувания и пр.

Познаване врѣмето. Какво ще е врѣмето прѣзъ зимата, или прѣзъ слѣднитѣ дни, овчаритѣ познаватъ по много признаци, но най-много вѣрватъ въ тѣзи:

1) Ако овцетѣ прѣзъ нощьта срѣщу Димитровъ день лежатъ разпръснато, зимата ще е мека, т. е. топла и безснѣжна, а ако лежатъ сближено една до друга, зимата ще е люта, т. е. студена и снѣжна.

2) Ако овцетѣ прѣзъ деня пасатъ бързо, търсятъ се и сѫ пъргави, слѣдния день или слѣдъ 2—3 деня, врѣмето ще е сухо и мразовито, а ако овцетѣ сѫ умърлушени и лѣниво пасатъ, врѣмето ще е влажно и дъждовно.

3) Ако овцетѣ нощѣ се плашатъ безъ видима причина, прѣзъ слѣднитѣ дни ще има буря и гръмотевица.

4) Ако при изгрѣвъ и *занекнуване,* слънцето е заобиколено отъ свѣтложълтъ облаченъ кръгъ, прѣзъ слѣднитѣ нѣколко дни врѣмето ще е лошо (дъждовно, мразливо и пр.).

5). Ако кучетата прѣзъ нощьта лежатъ съ протегнати крака и глава, врѣмето прѣзъ слѣднитѣ дни ще е топло, а ако лежатъ съ свити крака и глава, врѣмето ще е лошо.

Прѣдсказване за кехаи и овчари. Нѣкой дѣйствия на кучета, овце и бѣлѣзи на овчи произведения прѣдсказватъ добри или лоши работи, които въ скоро врѣме ще се случатъ. По-важни отъ тѣхъ сѫ тѣзи:

1) Ако кехайовото куче вие денѣ или нощѣ, голѣмо нещастие ще постигне кехайовото сѣмейство (смърть, моръ по овцетѣ и пр.).

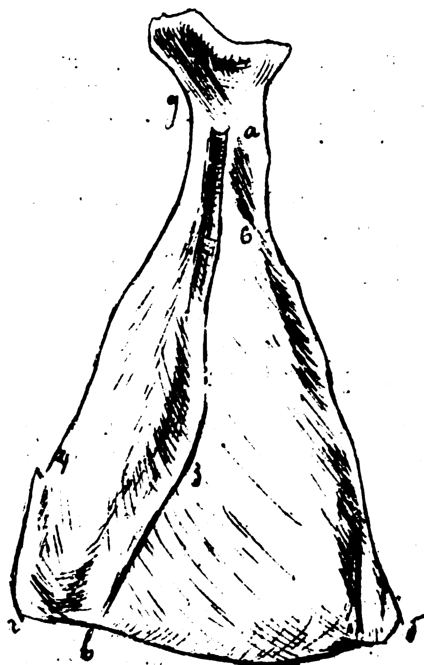
2) Ако вие овчарско куче, нещастието ще постигне самия овчаръ или домашнитѣ му.

3) Ако кучето извънредно много се умилква и скача около кехаята или овчаря, голѣмо щастие ще ги постигне.

Овчаритѣ вѣрватъ, че ако кучето се пропѫди отъ мѣстото, дѣто вие, *пропѫда се* и прѣдсказаното зло; а ако се *гали* (любезничи съ него), когато се подмилква и скача, прѣдсказаното щастие ще се уголѣми. Ето защо щомъ завие нѣкое куче, овчаритѣ съ викотъ и хвърляне камъни го пропѫждатъ далечь; а щомъ заскача и се заподмилква, гладятъ го по главата и граятъ съ него. Да се нагруби куче, когато се подмилква, значи да се отблъсне прѣдсказаното щастие.

4) Ако кучетата на мандрата безъ да се много гладни, лакомо и чьостишъ лочатъ цвикъ и се сдавватъ при коритото, овцетѣ ще скуцатъ (намалятъ млѣкото) и ще се разболѣятъ отъ *префаркница*.

Овча пльешка. Срѣдно-родопскитѣ овчари много гадаятъ (прѣдсказватъ) и по нѣкои знакове на овча-плешка;



Овча плешка.

а) на рѫба при точка 5 (гледай рисунката) има малка черта, вглъбнатинка (лочка), която се нарича сайбия (стопанъ). Ако вглъбнатинката се прѣмѣсти при точка 6, стопанинътъ (отъ чиято овца е плешката) или нѣкой неговъ близъкъ сродникъ ще умре;

б) ако въ пространството между точки 2, 3, 6, се появятъ тъмни мъгляви (облачни) петна, ще има моръ или други нещастия по стопанското имане;

в) ако въ пространството между точки *б, в, г,* 4, 3, 2, се появятъ тъмни облачни петна, врѣмето скоро ще се развали (ще вали дъждъ или снѣгъ) и

г) ако рѫбътъ *г,* 4 *д* е много изостренъ, турцитѣ ще се *наострятъ* (наежатъ) и ще правятъ пакости на християнитѣ.

Когато се вари прѣсникъ (прѣсно млѣко), ако по несъглеждане послѣдниятъ *кипне* (закипи), и часть отъ него се излѣе въ огъня, овчаритѣ веднага заливатъ съ вода мѣстото, дѣто се е излѣлъ прѣсникътъ (въ огъня). Това се прави, за да се не *обсушватъ* овцетѣ, т. е. да се не намали млѣчностьта имъ.

Гръмотевици. Когато почне да гърми, овчаритѣ *забиватъ* (забучватъ) ножоветѣ си по дърветата: съ това вѣрватъ, че *грумо̀ са прупо̀далъ.*

Кое куче ще е добро. Овчарьтъ или малешината хваща щьенето (малкото кученце) за козината на темето (главата) и го издига нагорѣ въ въздуха, като сжщеврѣменно го люлѣе и търси. Ако кученцето не *жаука* (не издава никакъ гласъ), ще е кораво *(тепегьозъ)* и ще стане добро овчарско куче. Ако ли пъкъ жаука, *куика* и шава, то ще е боязливо, страшливо и ще стане *сюндюкъ*.

Лѣкуване овчитѣ болести. Срѣдно-родопскитѣ овчари лѣкуватъ овчитѣ болести съ цѣрове, баяне (врачуване) и други способи. Ние ще опишемъ само тия лѣкувания, които сполучихме да узнаемъ и провѣримъ. Но още много болести и лѣкувания оставатъ въ тайна, тъй като старитѣ овчари не желаятъ да ги откриятъ, види се, защото сж свързани съ нѣкакви прѣстжпления или други недобри работи.

Прѣдпазване отъ сипка. Мортва рока. Кехаитѣ и овчаритѣ, щомъ усѣтятъ и се научатъ, че въ съсѣднитѣ стада се е появила болестьта *сипка,* разпореждатъ се да се сдобиятъ съ *мортва рока,* т. е. ржка отъ скоро умрѣлъ и заровенъ човѣкъ. За тая цѣль единъ по-сърдчовитъ *(куражлия)* и съ яки нерви овчарь отива нощѣ въ нѣкои гробища (безразлично е, дали тѣ сж християнски или друговѣрски), намира прѣсенъ гробъ, разравя го, отсича дѣсната ржка на мъртавеца, увива послѣдната въ нѣкой парцалъ и я занася при стадото и другитѣ овчари. Освѣнъ това напълнува и една торба съ пръсть отъ гроба, която сжщо занася при овцетѣ. Прѣзъ сжщата или слѣдната нощь звънцитѣ се отвързватъ отъ овцетѣ, и послѣднитѣ мълкомъ се подкарватъ да минатъ прѣзъ една строга. Ень-кехаята или другъ овчарь съвсѣмъ се съблича, зима *мортвата рока* и се застоява прѣдъ строгата (пролугата). Овцетѣ като прѣминуватъ прѣзъ строгата, овчарьтъ допира съ мортвата рока гърба на всѣка овца, безъ да говори нѣщо. Слѣдъ това сжщиятъ овчаръ зима мортвата рока и торбата съ гробовата пръсть и заобикаля съ тѣхъ прѣдѣлитѣ *(синоретѣ)* на овчата юрия (паша). При заобикалянето овчарьтъ влѣче по земята мортвата рока и разсипва по малко гробовата пръсть. Когато овчарьтъ заобиколи всички прѣдѣли и разсипе пръстьта, закопава мортвата рока на самия синоръ или тамъ, дѣто овцетѣ лежатъ нощѣ. Овчаритѣ вѣрватъ, че като се направи тая магия или тоя обредъ, овцетѣ сж прѣдпазватъ отъ сипката.

Агупска гасилка. Единъ овчарь открадну̀ва нощѣ отъ нѣкоя *кузня* (циганска работилница) *гасилка* (метлица, съ която ковачътъ попръсква съ вода огъня, когато стане силенъ), и съ нея овцетѣ се допиратъ по гърбоветѣ, както и съ мортвата рока. Овчарьтъ, който държи послѣдната, се съблича съвсѣмъ голъ. Овчаритѣ вѣрватъ, че съ това дѣйствие овцетѣ се прѣдпазватъ отъ сипка.

Лѣкуване болнитѣ овце отъ сипката. Въ случай че сипката се е появила вече въ стадото, и десетина брави сж се разболѣли, овчаритѣ веднага отстраняватъ отъ стадото болнитѣ овце и наблюдаватъ, какво ще стане по-нататъкъ. Ако въ течение на десетина деня, други овце се не разболѣятъ, овчаритѣ не вършатъ нищо друго за запазване на стадото, освѣнъ да отстранятъ болнитѣ овце, но ако се разболѣятъ още брави, тогава овчаритѣ се разпореждатъ да се *припишкатъ* (болясатъ) всички овце. Припишкването се извършва тъй: заколва се една болна овца и се събира въ една паница кръвьта, черниятъ дробъ и набраната гной по овчата кожа. Този смѣсь се размачква и разбърква. До като маята се приготвя, единъ овчарь приготвя, както може, ако нѣма готова, сребърна игла и *вденува* (провира) прѣзъ нея копринёнъ конецъ. Веднага слѣдъ това ень-кехаята или другъ овчарь потопява иглата и конецътъ въ маята и ги пронизва прѣзъ ушитѣ на всички овце. По тоя начинъ всички овце се разболѣватъ изведнажъ, но болестьта е лека и незастрашителна. Болясанитѣ овце лесно прѣкарватъ болестьта и скоро се оправятъ. До оздравяването на всички овце, строго е запрѣтено да се излива прѣсникъ въ огъня, да се пече или вари месо, да се нагорява вълна и пр.

Стадото се варди и отъ крадци, защото откраднатата овца ще се заколи и готви на огъня, а това *подгоряване*, макаръ и далече отъ стадото, раздразня болестьта, и овцетѣ не могатъ лесно да се оправятъ.

Далакъ. Далакътъ се мѫчно лѣкува. Овчаритѣ за него не употрѣбяватъ никакви цѣрове, а се задоволяватъ само съ това да намѣрятъ по-отрасна и по-прохладна паша на болнитѣ овце.

Гюнчелъ (слънчасване). Гюнчеловитѣ овце се кѫпятъ чьостишъ въ много студена вода. Отъ това голѣма часть отъ болнитѣ се оправя.

Шепъ. Шапътъ се лѣкува съ различни цѣрове и съ още по различни баилки и други способи, но по главни сѫ тѣзи:

Сажизане моми и дѣца. — Въ по-отдалечени врѣмена, когато нравитѣ сѫ били по-груби, овчаритѣ откраднували дѣца и моми, послѣ ги съсичали и изгаряли на огънь. Пепельта отъ съжежепитѣ (изгорѣли) тѣла размѣсвали съ кърмилото и накърмявали овцетѣ. Отъ това шапа се прѣкратявалъ. Мнозина стари овчари ни увѣряватъ, че това наистина се е вършило, и дори разправятъ, кои отъ по-старитѣ имъ другари сѫ вършили такива работи. За стари овчари, които нѣматъ дѣца, или пъкъ сѫ имали, но сѫ умрѣли, казватъ, че *дьцана хми ни животъ, оти са сажизали моми и дьца да кормстъ овцене.* Въ една родопска пѣсень се възпѣва съжизането на Руса дѣвойка:

. . . .
Ам е удведе сай горѣ, горѣ,
Сай горѣ, горѣ на планинона,
Че е сасече резен пу резен,
Та че накладе два силни огня
И е сажьеже ситан бел пьепел
Че си накорми сивуну стаду.
. . . .

Прувиране призъ живъ огань. — Овчаритѣ намиратъ единъ сухъ кѫсъ отъ лѣсково дърво. Послѣ завиватъ около него вѫже и триятъ силно дървото съ завитото вѫже. Отъ триенето дървото се сгорещава и най-сетнѣ отъ само себе се запалва. Щомъ огъньтъ свѣтне, единъ овчарь запалва отъ него борина или свѣщь и наклада два огня. Между огньоветѣ се поставятъ изправени тикли, а връзъ тѣхъ се поставя хоризонтално друга тикла. Връзъ послѣдната се наклада трети огънь. По тоя начинъ се образува една дѫга отъ огньове. Щомъ послѣднитѣ се приготвятъ, овчаритѣ откачватъ звънцитѣ отъ овцетѣ и една по една ги прѣкарватъ подъ дѫгата между тиклитѣ и огньоветѣ. Провирането на овцетѣ прѣзъ живъ огънь става не въ юрията, дѣто пасе стадото, а на чужда паща (юрия). Когато се хваща живиятъ огънь, и овцетѣ се прѣкарватъ прѣзъ него, овчаритѣ се събличатъ съвсѣмъ голи. Въ врѣме на прѣкарването прѣзъ живия огънь, двама овчари (разбира се голи) стоятъ отъ двѣтѣ страни на огъня съ голѣми и голи ножове, които махатъ въ въздуха и сегизъ-тогизъ ги допиратъ единъ о други. Провирането се извършва посрѣдъ нощь при най-голѣма тишина. При провирането овчаритѣ не говорятъ, а се обясняватъ съ махане на рѫцѣ и други знакове. Овчаритѣ вѣрватъ, че ако това дѣйствие се извърши сполучливо, т. е. безъ никакъвъ шумъ и безъ да се говори, шапътъ се прѣкратявалъ.

Накормяване съ свински лайна. Овчарьтъ скришомъ зима отъ нѣкоя кочина свински лайна. Послѣ ги изсушава, стрива и смѣсва съ кърмилото. Овцетѣ като се накърмятъ съ тая смѣсь, оздравяли отъ шапа.

Жигеръ (дробъ) отъ шапава овца. Овчарьтъ зима дроба на шапава овца и скришомъ го дава на нѣкоя свиня да го изяде. Свинята заболѣва отъ шапъ, заразява и други свини, но шапътъ въ овцетѣ се прѣкратявалъ.

Елхови листа. Овчарьтъ откжсва нѣколко зелени листа отъ елха, послѣ ги изсушава и стрива на прахъ. Послѣдниятъ се смѣсва съ кърмилото. Накърменитѣ болни овце съ тоя смѣсъ оздравяли отъ шапа.

Шепаво билье (мащерка). Овчаритѣ бератъ на Гергьовъ день шапаво биле и го сушатъ. Ако овцетѣ заболѣятъ отъ шапъ, шапавото биле се стрива и смѣсва съ кърмилото. Накърменитѣ овце съ тоя смѣсъ оздравявали.

Префаркница. — Тая болесть не е смъртоносна, и се появява само въ сагмала, но отъ друга страна тя е най-врѣдителна, защото отъ нея овцетѣ губятъ млѣкото. Прѣфаркницата се цѣри различно, както и другитѣ болести, но най-много овчаритѣ лѣкуватъ по тѣзи способи:

Борсукова лой. Когато овцетѣ страдатъ отъ прѣфаркница, виметата имъ се мажатъ съ борсукова лой.

Лой отъ диво коте. Виметата на страдаещитѣ отъ прѣфаркница овце се мажатъ съ лой отъ диво коте.

Папучникъ (голѣма сухоземна жаба). За прѣдпазване сагмала отъ прѣфаркница или за прѣкратяване, ако се е вече появила, овчаритѣ и мандраджиитѣ вършатъ и слѣдното. Намиратъ единъ живъ *папучникъ* (голѣма сухоземна жаба, която излиза нощѣ), и когато да се броятъ овцетѣ, слагатъ го (допиратъ го) на гърба на всѣка овца. Слѣдъ това папучника връзватъ съ канапъ за шията на оная овца, която най-сетнѣ е прѣброена. Ако папучникътъ, както е окаченъ за шията на овцата, умре слѣдъ 3—4 часа отъ окачването, прѣфаркницата ще се прѣкрати въ скоро врѣме, но ако живѣе на овцата цѣлъ день, болестьта нѣма да се прѣкрати.

Келебекъ (метилъ). За него нѣма цѣръ. Отъ метиля овцетѣ се прѣдпазватъ, ако се не пасатъ по мочурливи мѣста и ако зимѣ се не хранятъ съ влажна отава.

Гиджикъ (краста). Овчаритѣ вечерь сваряватъ въ една харкома лошъ и кескинъ тютюнъ (махорка). Сутриньта овчарьтъ измива гиджика съ тютюневата вода. Миенето се продължава, докато водата се запѣни, и кожата омекне. Слѣдъ 2—3 промивания болестьта изчезнува. Чьостишъ гиджикътъ се намазва и съ тютюновъ катранъ (набранъ по чибуцитѣ). Но отъ това болестьта мжчно се изцѣрявала.

Семьо (въртоглавие, шемедъ). Тая болесть е мжчно излѣчима, затова овчаритѣ щомъ забѣлѣжатъ, че нѣкой бравъ си върти постоянно главата, заколватъ го и изидатъ месото му, съ изключение на главата, която се хвърля. Увѣряватъ, че нѣкои овчари разтваряли съ остри ножчета и триончета черепитѣ на живи шемедни овце, изваждали отъ мозъка червеитѣ и послѣ споявали изново черепа и привързвали раната. Слѣдъ 10 дни раната се загоявала и овцата оздравяла отъ шемеда.

Рани. Ранитѣ, които се появяватъ отъ порѣзване, напорване и пр. се изцѣряватъ, като се намажатъ съ боровъ или тютюновъ катранъ, а ранитѣ отъ нахапване се изцѣряватъ, като се натопятъ съ горещо масло или гореща свинска масъ. Червясалитѣ рани се очистватъ отъ червеитѣ съ желѣзна щипчица, послѣ се измиватъ и посипватъ съ *шюфо* (стрихнинъ). Послѣдната умъртвява останалитѣ въ раната червейчета и микробитѣ, и овцата слѣдъ нѣколко дни оздравя.

Натровване и сланясване. Натровената или сланясала овца се напоява съ прѣсникъ или ѝ се *пуска корфъ* (кръвь). Кръвьта се пуска тъй. Овчарьтъ порѣзва овцата на челото и намазва ножа съ кръвь. Послѣ залѣпя кървавия ножъ на овчия езикъ и чака овцата да *лизне* отъ кръвьта. Ако овцата лизне кръвь, ще оздравѣе, а ако не лизне, ще умре. Щомъ овчаритѣ се увѣрятъ, че болната овца ще мре, веднага я приколватъ.

Паршница. Лесиче сребро (слида) се стрива на прахъ и се смѣсва съ кърмилото. Отъ това болестьта се прѣсича. Сжщата болесть се цѣри още

и съ *елхови кори*. Сварявать се, и съ водата се попръсква кърмилото, или пъкъ водата се налива въ коритата, когато шилетата се поять съ прѣсолъ.

Изморзнуване. Ако овцетѣ измързнать и се вкочапять отъ силенъ студъ, единственото срѣдство да се спасять отъ неминуема смърть е, да се заровять приврѣменно въ снѣгъ, и послѣ да се вкарать въ топло помѣщение. Но ако липсва снѣгъ, нищо друго не може да ги спасе. Въ случай че овцетѣ зимѣ пиять топла вода, прѣзъ пролѣтьта ще се разболѣять и по-голѣмата часть ще измре. Лѣкарства не помагать, затова овчаритѣ ги и не лѣкувать такива овце.